# e CONFETTIERE

## MODERNO

5ª EDIZIONE AMPLIATA

## 700 RICETTE

179 illustrazioni - 24 tavole a colori

CON METODO PRATICO PER DECORARE TORTE DOLCI ECC.

U. HOEPLI - EDITORE

# IL PASTICCIERE E CONFETTIERE
## MODERNO

MANUALI HOEPLI

G. CIOCCA

# IL PASTICCIERE E CONFETTIERE MODERNO

RACCOLTA COMPLETA DI RICETTE

PER OGNI GENERE DI BISCOTTI - TORTE - PASTE AL LIEVITO - PETITS FOURS - CONFETTERIA - CREME - FRUTTI CANDITI - GELATI, ECC. CON DETTAGLIATA DESCRIZIONE PER LA FABBRICAZIONE DEI BISCOTTI INGLESI, DEL CIOCCOLATO E DEI CONFETTI

**Metodo pratico per la decorazione delle torte e dei dolci fantasia**

E

**Brevi cenni di chimica applicata all'industria dolciaria**

**Quinta edizione ampliata**

*con 179 illustrazioni e 24 tavole cromolitografiche*

PREFAZIONE DEL DOTT. CAV. ALBERTO COUGNET

ULRICO HOEPLI
EDITORE-LIBRAIO DELLA REAL CASA
MILANO

1927

PROPRIETÀ LETTERARIA

Milano — Tip. Cav. U. Allegretti di Serafino Allegretti — Via Orti, 2
(Printed in Italy).

ALL'AMICO

FRANCESCO GUFFANTI

CHE

RICORRENDO IL XXX ANNO DI FONDAZIONE

DEL

« GIORNALE DEI PASTICCIERI E CONFETTIERI »

DA ME DIRETTO

VOLLE

A NOME DEI PASTICCIERI D'ITALIA

TRIBUTARMI INDIMENTICABILI

ONORI

RICONOSCENTISSIMO

QUESTA NUOVA EDIZIONE

DEDICO

# INDICE DELLE MATERIE


Pag.

Seconda edizione ........................ XXXIII
Terza edizione ........................ XXXVII
Quarta edizione ........................ XLI
Prefazione alla quinta edizione .......... XLIII
Prefazione del dott. cav. A. Cougnet ...... XLV
Introduzione ........................ LXXXIII

Capitolo I — *Pasticceria* ........................ 1

Dei biscotti ........................ 7
Biscotti soffici ........................ 7
» quadri ........................ 9
» all'uso ........................ 10
» all'anice (o pan d'anice) .............. 11
» di Genova ........................ 12
» di Novara ........................ 13
» granellati ........................ 13
» Champagne ........................ 14
» famiglia (già biscotti Bismarch) ...... 15
» pan di Spagna ........................ 15
Finocchietti ........................ 16
Biscotti Savoiardi ........................ 16
» di riso ........................ 17
Biscottini Vittoria ........................ 17
» alla crema montata ................ 18

| | Pag. |
|---|---|
| Biscotti all'arancio | 18 |
| » al limone | 19 |
| » secchi | 19 |
| Biscottini vaniglia | 20 |
| Biscotti genovesi del Lagaccio | 21 |
| Grissini (specialità torinese) | 22 |
| » grossi per the | 23 |
| Assabesi | 24 |
| Krumiri | 24 |
| Lingue di gatto (langues de chat) | 25 |
| Tortiglioni (o riccioli) | 25 |
| Riccioli granellati | 26 |
| Fantasie di pasta biscotto per decorare dolci, lattemieli, gelati, ecc. | 26 |
| Biscotti col cucchiaio | 27 |
| » nei pirottini | 27 |
| » salati (Bretzels) | 28 |
| Biscottini triestini | 29 |
| Bastoncini al latte salati | 29 |
| » alla romana | 30 |
| » Dante | 30 |
| Biscotti della salute | 31 |
| Biscottini « Bebè » | 31 |
| Biscotti per bambini | 32 |
| Biscottini del Piave | 32 |
| Biscotti digestivi | 32 |
| » inglesi | 33 |
| » stampati | 38 |
| Albert | 38 |
| Oswego | 39 |
| Petits beurres | 40 |
| Marie | 40 |
| Vaniglia | 40 |
| Drops d'arancio | 40 |
| » di limone | 41 |

| | |
|---|---|
| | *Pag.* |
| Drops di cioccolato | 41 |
| Pic-Nic | 41 |
| Biscotti alla siringa | 41 |
| Queen (Regina) | 41 |
| Siringati Ceylan | 43 |
| Nuss-Queen | 43 |
| Almond-Queen | 44 |
| Queen Vittoria | 44 |
| Cuba | 44 |
| Craknell (biscotti o gallette all'acqua) | 45 |
| Wafer per the | 46 |
| Ripieno per Wafer | 49 |
| Altro sistema di ripieno | 50 |
| Ripieno al cioccolato | 50 |
| » di nocciole | 50 |
| » di creme | 50 |
| Ripieni vari | 51 |
| Ripieno con rottami | 51 |
| » di noci | 52 |
| » al latte | 52 |
| Biscotti al « Diamalt » | 53 |
| Gallette al « Diamalt » | 54 |
| Biscotti Zwieback con « Diamalt » | 55 |
| CAPITOLO II. — *Delle torte e paste di fondo* | 56 |
| Torta di pasta Margherita | 57 |
| » di pasta Maddalena | 58 |
| Pasta genovese o « Génoise » | 59 |
| « « biscotto » (biscuit) | 59 |
| « di Bruxelles | 60 |
| » Viennese | 60 |
| » alle noci | 60 |
| » al cioccolato (pasta sacher) | 61 |
| Torta di marzapane | 61 |

| | Pag. |
|---|---|
| Torta di mandorle o bocca di dama | 61 |
| » di semolina | 62 |
| » sabbiosa | 63 |
| » del Paradiso | 63 |
| Pane santo | 64 |
| Polenta dolce | 64 |
| Torta Iolanda | 65 |
| » avena | 66 |
| » con farina integrale | 66 |
| » senza uova | 67 |
| » Excelsior | 67 |
| Torte di pasta frolla | 69 |
| Pasta frolla alla milanese | 70 |
| » » alla nocella (noisette) | 70 |
| » » alla romana | 70 |
| » » alla piemontese | 71 |
| » » alla veneziana | 71 |
| » » alla napoletana | 71 |
| » sfogliata | 72 |
| » mezza sfoglia | 75 |
| Ventinvola (vol-au-vent) | 76 |
| » a canestro | 77 |
| » economico | 79 |
| Torte « Mille foglie » | 80 |
| Cassata alla palermitana | 81 |
| Torta « Regina » | 82 |
| » « Italia » | 83 |
| La « Sublime » | 84 |
| Mandorlata | 86 |
| Pignolata | 87 |
| Torta « Elvira » | 87 |
| Pizze alla triestina | 88 |
| Torta « Trentina » | 89 |
| » « Parigina » | 89 |
| » di Strasburgo | 90 |

*Pag.*

Pane di munizione ............................ 90
Torta di patate all'Ungherese ................ 91
» di finocchi ................................ 91
» di ricotta ................................. 92
» di lamponi ................................. 92
» di ciliege ................................. 93
» di amaretti ................................ 93

CAPITOLO III. — *Paste al lievito* ............ 94

Lievito di patate ............................ 96
Panettone di Milano .......................... 97
Preparazione del lievito ..................... 99
L'impasto .................................... 99
La cottura ................................... 101
« Bussolà » di Brescia ....................... 103
Panettone alla veneziana ..................... 104
» o focaccia alla veneziana (altro sist.) 105
« Pan dolce » di Genova ...................... 107
Panettoni alla torinese ...................... 108
Focaccie alla piemontese ..................... 109
Dolce dei Re (Gateaux des Rois) .............. 110
Briozzo (brioche) ............................ 110
Babà ......................................... 112
Napfkuchen o babà germanico .................. 112
Savarin ...................................... 114
Kougleauph ................................... 115
Buns ......................................... 116
Pan d'oro di Verona .......................... 116
Focaccie provenzali .......................... 118
Plum-Cake .................................... 118
Stollen (dolce di Natale specialità di Dresda) .. 119
» all'uva passa .............................. 120
» allo zibibbo ............................... 121
» alle mandorle .............................. 121
» pasquale ................................... 121

Pag.

Panforte di Siena ........................ 122
Pain d'epice (pan di spezie) ........................ 123
Pasta per pain d'epice ........................ 124
Pain d'epice al sciroppo ........................ 125
Kraphen o Faschinkraphen ........................ 125
Tortelli alla milanese ........................ 127

Capitolo IV. — *Paste piccole (petits fours)* ...... 129

Pasta reale o pasta per bignole (beignets).... 129
Bignole alla piemontese ........................ 130
» granellate per lattemiele ........................ 130
Funghi ........................ 131
Tartufi al cioccolato ........................ 131
Piccole Maddalene ........................ 132
Pasticcetti di pasta frolla ........................ 132
» colle fragole fresche ........................ 133
» colle frutta fresche ........................ 133
» col marzapane ........................ 133
Paste frolle fantasia ........................ 134
Esse di pasta frolla ........................ 134
Bicciolani ........................ 135
Charlottines di pasta frolla ........................ 135
» » sfogliata ........................ 136
Cannoncini ........................ 137
» di pasta levata ........................ 138
Bastoncini di pasta sfogliata ........................ 138
Pasticcetti di sfogliata alla crema di mandorle 138
» col fior d'arancio ........................ 139
» al riso ........................ 139
Gallettine di sfogliata ........................ 139
Pasticcini sfogliati a fantasia ........................ 140
Offelle di sfogliata ........................ 140
Mantovane ........................ 141
Bombette ........................ 141

| | Pag. |
|---|---|
| Fettoline | 141 |
| Frollini (in gergo milanese *ovis mollis*) | 142 |
| Melgotine | 142 |
| Zaletti (specialità di Ravenna) | 143 |
| Pasticcini spagnoli | 144 |
| Giallini lombardi (detti in gergo « pan de mei ») | 145 |
| Meini gialli | 145 |
| Pasticcini Susanna | 146 |
| Palermitani | 146 |
| Panetti al miele | 147 |
| Lombardi | 147 |
| Sport | 148 |
| Amor | 148 |
| Pastine inglesi | 149 |
| » gialle | 150 |
| » magre | 150 |
| Pasta di mandorle per pastine da the | 151 |
| » di mandorle leggiera | 151 |
| « Petits fours » di pasta di mandorle | 152 |
| Pastine inglesi per the | 152 |
| » per the (altre qualità) | 153 |
| » molli | 154 |
| » al burro | 154 |
| » coll'albicocca | 155 |
| » col latte | 155 |
| » coi pistacchi | 155 |
| » colle nocciole | 156 |
| » coi pignoli | 156 |
| » col caffè | 156 |
| » col cioccolato | 156 |
| » con le mandorle perlinate | 157 |
| » czeche | 157 |
| Amandine | 158 |
| » fantasia | 158 |
| Pazientini quaresimali | 159 |

| | Pag. |
|---|---|
| Pazientini al cioccolato | 160 |
| Marzapanini di quaresima | 160 |
| Parigini | 160 |
| Bastoncini al miele | 161 |
| Bombetti farciti | 161 |
| Bastoncini farciti | 162 |
| Gallette alla casalinga | 162 |
| Gallettine dolci | 162 |
| » salate | 163 |
| Gallette al latte | 163 |
| Cannoncini alla russa | 164 |
| » col latte | 164 |
| Cannoli alla siciliana | 165 |
| Tubetti al pistacchio | 166 |
| Muffins all'inglese | 167 |
| Piccoli plum cakes | 167 |
| Amaretti | 168 |
| » cioccolata | 168 |
| » nocciola | 168 |
| » giganti | 169 |
| Nocciolini di Chivasso | 169 |
| Baci di dama | 170 |
| » dorati | 170 |
| Brutti e buoni | 170 |
| » » al cioccolato | 171 |
| Spumiglie (vaniglia) | 171 |
| Meringhe alla genovese | 172 |
| » » » (seconda ricetta) | 173 |
| Marenga cotta o marenga all'italiana | 173 |
| Meringhette farcite | 174 |
| Pignolati | 174 |
| Meringhette colle mandorle | 174 |
| Tortiglioni di meringa | 175 |
| Meringhette colla polpa di frutta e granellate | 175 |
| Paste secche all'albicocca | 176 |

Pag.
Paste secche con ripieno........................ 176
Croccantini scozzesi ........................... 177
Ossa da mordere................................. 177
» » » al cioccolato ........................ 178
Bolle di neve .................................. 178
Palle di neve .................................. 179
Maccheroni o croccanti leggieri................. 179
» col cioccolato .............................. 180
» col caffè ................................... 180
» con gusti vari .............................. 180
Spumette coll'albicocca......................... 180
» coll'ananas ................................. 181
» di noci ..................................... 181
» di pistacchi ................................ 181
» di nocciole ................................. 181
Fave romane .................................... 181
» dei morti alla milanese ..................... 182
» tipo comune (specialità Bergamo e Brescia) 182
Pane dei morti alla milanese.................... 183
Petits-fours « Bruxelles » ..................... 183
Petits-fours secchi ............................ 184
Ricciarelle di Siena ........................... 187
Tranciati parigini ............................. 187
Le cialde....................................... 188
Cialde coi pistacchi ........................... 190
» colle nocciole .............................. 191
» leggiere col lattemiele ..................... 191
Paste ghiacciate col fondente .................. 192
» » al maraschino ............................. 193
» » al lampone ................................ 193
» » Moka...................................... 193
» » africani .................................. 193
» » fantasia .................................. 193
Pasta alla parigina (petis fours ghiacciati).... 194
Parigini colla crema di nocciole ............... 194

*b*

Pag.

Parigini alla crema caffè........................ 195
» alla crema pistacchi .................. 195
» alla crema marroni .................. 195
Piccole bignole ghiacciate per cabaret ....... 196
Avellane ......................................... 196
Cremini col rhum ............................. 197
» col maraschino ........................ 197
» col caffè................................ 197
» al cioccolato ........................ 197
» olandesi ................................. 197
» giapponesi ............................ 198
» siciliani ................................ 198
» alla fiorentina......................... 198
Marenghe ghiacciate ........................ 199

CAPITOLO V. — *Confetteria* .................... 200

Dello zucchero ................................. 201
Cottura dello zucchero ........................ 201
La velatura ...................................... 202
Il filo ............................................ 202
La piuma ........................................ 203
La pastiglia ..................................... 203
La piccola palla ................................ 203
La palla forte ................................... 203
La caramella .................................... 203
Zucchero brulée (zucchero bruciato) ........... 204
Dei sciroppi ..................................... 205
Dei sughi di frutti ............................. 206
Sugo di ribes ................................... 207
» di lamponi ................................ 208
» di fragole ................................. 208
» di ciliege.................................. 208
» di amarene................................ 208
» di granatina............................... 208

*Pag.*

Sughi diversi ........ 209
Delle conserve o sciroppi composti ........ 209
Regole generali per le conserve ........ 209
Conserva di limoni ........ 210
» di arance ........ 210
» di mandarino ........ 210
» di fragole ........ 210
» di lamponi ........ 211
» di ribes ........ 211
» di amarene ........ 211
» acetosa ........ 211
» di tamarindo ........ 212
» di granatina ........ 212
» orzata ........ 212
» di caffè ........ 213
» di the ........ 213
» o sciroppo di gomma ........ 213
» di capillaria ........ 214
Tea Room ........ 214
Dolci al liquore ........ 215
» » » brillantati ........ 218
» alla pastiglia ........ 218
Pastiglia forte per colare nei modelli di gesso.. 219
» al fondente ........ 219
Il fondente (fondant) ........ 220
» per ghiacciare ........ 222
Dolci al fondente (bonbons fondants) ........ 222
Fondenti semplici ........ 223
» doppi ........ 223
Stampi di caoutchouc ........ 223
Fondenti all'acqua ........ 224
Fiori, frutti e legumi al fondente ed alla pastiglia 224
Frutta e legumi alla pastiglia vuoti ........ 224
Frutta al fondente ........ 224
Ciliege al fondente ........ 224

| | Pag. |
|---|---|
| Amarene al fondente | 224 |
| Ananasso al fondente | 224 |
| Cedro al fondente | 224 |
| Frutti al fondente nei pirottini | 224 |
| Fragole | 227 |
| Lamponi | 227 |
| Amarene | 227 |
| Arance | 228 |
| Dolci di pasta di mandorle | 228 |
| Pasta di mandorle per bonbons | 229 |
| Caramelle | 230 |
| » in carta assortite | 230 |
| » acidule | 232 |
| » rochs | 232 |
| » drops | 233 |
| » colla gelatina | 233 |
| » colla crema | 234 |
| » colla crema vaniglia | 235 |
| » alla crema col latte in polvere marca « Anchor » | 236 |
| » colla crema caffè | 236 |
| » colla crema cioccolato | 236 |
| » colle frutta (napoletane) | 237 |
| » mous | 237 |
| » mous col latte in polvere | 241 |
| Caramellati | 241 |
| Uva caramellata | 243 |
| Datteri caramellati | 243 |
| Alkekengi caramellati | 243 |
| Castagne caramellate | 243 |
| Noci farcite e caramellate | 244 |
| Spicchi di mandarini caramellati | 244 |
| Spicchi d'arance caramellate | 244 |
| Ananas caramellati | 245 |
| Cedro caramellato | 245 |

| | Pag. |
|---|---|
| Pere candite caramellate | 245 |
| Fragole grosse caramellate | 245 |
| Frutta secca caramellata | 245 |
| Chinotti caramellati | 246 |
| » farciti e caramellati | 246 |
| Albicocche candite caramellate | 247 |
| Ciliege allo spirito caramellate | 247 |
| Fantasia di pasta di mandorle caramellate | 247 |
| Bignole caramellate | 248 |
| Croccanti di mandorle | 248 |
| » di nocciole | 249 |
| Mandorle tostate (pralinée) | 249 |
| » perlinate in polvere | 250 |
| Dei confetti | 250 |
| Modo di confettare le mandorle | 253 |
| La gommatura | 253 |
| Ingrossamento | 254 |
| Riempimento | 256 |
| Imbianchimento | 256 |
| Rivestimento | 257 |
| Lisciatura | 258 |
| Mandorle di seconda qualità | 260 |
| Confetti al fondente | 261 |
| Confetti al liquore | 261 |
| Del cioccolato | 265 |
| La fabbricazione industriale della cioccolata | 267 |
| La scelta del cacao | 269 |
| La torrefazione | 269 |
| La decorticazione | 270 |
| Le varie qualità di cacao | 271 |
| Burro di cacao | 273 |
| Il cacao in polvere | 273 |
| Macinazione del cacao | 274 |
| Cacao sgrassato | 276 |
| L'impasto e la raffinazione del cioccolato | 280 |

*Pag.*

Alcune formole di base ........................ 283
Cioccolato al latte ........................ 285
» copertura ........................ 286
» gianduia ........................ 286

CAPITOLO VI. — *Delle creme* ........................ 288

Crema semplice (crema all'inglese) ........................ 288
» comune o crema pasticcera ........................ 289
Differenti qualità di crema pasticcera ........................ 290
Crema Chantilly ........................ 291
» Saint-Honoré (comune) ........................ 291
» » » (sopraffina) ........................ 292
» leggiera o crema spumosa ........................ 292
» zabaglione ........................ 292
» al burro ........................ 293
» colle nocciole ........................ 294
» coi pistacchi ........................ 294
» col cioccolato ........................ 294
» col cioccolato alla torinese ........................ 294
col caffè ........................ 294
col sciroppo ........................ 295
capovolta o crema rappresa alla vaniglia 295
» rappresa col caffè ........................ 296
» » col cioccolato ........................ 296
» » con polpa di frutti ........................ 296
» di mandorle col rhum (blanc-manger) ... 296
» collo zucchero caramello ........................ 297
» nei vasetti ........................ 298
» di ricotta romana ........................ 298
Ricotta al caffè ........................ 299
» al rhum ........................ 299
Delle salse dolci ........................ 299
Salsa di albicocche ........................ 299
» di fragole e di lamponi ........................ 300
Dei soffiati (regole generali per fare soffiati) .... 300

| | Pag. |
|---|---|
| Soffiati misti | 301 |
| Soffiato con le frutta | 302 |
| » di riso alla vaniglia | 302 |
| » col rhum | 303 |
| » di caffè o cioccolato | 303 |
| » di nocciole | 303 |
| Spumette o piccoli soffiati | 304 |
| Soffiati con polpa di frutti | 304 |
| Spumette con polpa di frutti | 304 |
| CAPITOLO VII. — *Frutti canditi* | 305 |
| Fragole candite | 307 |
| Lamponi canditi | 308 |
| Mandorle verdi candite | 308 |
| Ciliege candite | 311 |
| Amarene o marasche candite | 312 |
| Albicocche candite | 313 |
| Pesche candite | 313 |
| Prugne candite | 314 |
| Pere candite | 314 |
| Fichi canditi | 315 |
| Mele cotogne candite | 315 |
| Cedri canditi | 316 |
| Poponi canditi | 316 |
| Arance e mandarini canditi | 317 |
| Chinotti canditi | 317 |
| Ananas canditi | 317 |
| Per ghiacciare i frutti canditi | 318 |
| Marroni canditi e ghiacciati (marrons glacés) | 318 |
| Dei composti di frutta | 321 |
| Conservazione dei composti di frutta | 323 |
| Gelatina per decorare | 323 |
| » per colare in cipria | 324 |
| Cotognata | 325 |

Pag.

CAPITOLO VIII. — *Della decorazione* .............. 327
Modo di decorare le torte .................... 329
Decorazioni a mosaico .................... 330
Decorazione con disegni screziati .............. 332
Ghiaccia per decorare .................... 335
Fiori di ghiaccia .................... 336
» di pastigliaggio .................... 337
Pastigliaggio per modellare .................... 338
Fiori di pasta di mandorle .................... 339
Pasta di mandorle per fiori .................... 339
Fiori di caramella .................... 340
Nastri di caramella .................... 341
Fiori di crema al burro .................... 342
» di lattemiele .................... 342
» di cioccolato .................... 343
Dei tableaux o medaglioni di pastigliaggio decorati 343
Modelli forati per decorare .................... 344
Zucchero spongato per rocce .................... 347
Croccanti ed alzate in caramella .............. 350
Dei torroni .................... 353
Torrone sopraffino alla vaniglia .............. 354
» di nocciole .................... 356
» commerciale .................... 356
» alla frutta candita .................... 357

CAPITOLO IX. — *Dolci fantasia* .................... 358
Descrizione dei dolci fantasia .................... 359
Un libro decorato (Tav. XXI) .................... 359
Carte da giuoco (Tav. XXI) .................... 359
Giuoco della dama (Tav. XXI) .................... 360
Quadrifoglio (Tav. XXII) .................... 363
Foglia d'edera (Tav. XXII) .................... 363
Cuscino (Tav. XXII) .................... 364
Cuscini fantasia .................... 368
Foglie con frutti (Tav. XXIII) .................... 371

*Pag.*

Arancia gigante .......... 375
Mandarino .......... 377
Melone .......... 378
Fette di formaggio .......... 379
Cavolo .......... 380
Cavolfiore .......... 381
Ananasso (Tav. XXIV) .......... 382
Granoturco (Tav. XXIV) .......... 386
Asparagi (Tav. XXIV) .......... 387
Conchiglie (Tav. XXV) .......... 388
Sacchetto (Tav. XXVI) .......... 389
Borsa con biscottini .......... 390
Sporta con tartufi .......... 391
Idéal .......... 391
Staccio colle fragole .......... 393
Tamburello (Tav. XXV) .......... 394
Gerla rovesciata (Tav. XXV) .......... 395
I nuovi dolci (Tav. XXXVII, XXXVIII, XXXIX) 397
Involto di ciliege .......... 403
Alzata ovale con pesche (Tav. XXVI) .......... 405
Pesche al naturale .......... 406
Arpa, cetra, mandolino, chitarra, ecc. (Tav. XXVII) 407
Cappello di paglia - Cappello da bersagliere (Tavola XXVII) .......... 408
Canestro di marenga .......... 408
» di caramellati .......... 409
» d'angelica candita (Tav. XXV) .......... 413
Cestini e canestri di pastigliaggio .......... 413
» » di caramella .......... 415
Pasta mandorle per costruzioni .......... 416
Canestri di pasta di mandorle .......... 417
Il mastello .......... 419
La carrettella .......... 419
Cesto rovesciato .......... 419
L'alveare .......... 421

Pag.

Vaso di fiori ........ 421
Cartoccio con le castagne ........ 422
Canestro di fiori ........ 422
Cestino con frutta ........ 422
Mattonelle ........ 424
Torte scozzesi ........ 425
Torta giapponese ........ 425
Moka ........ 426
La favorita ........ 427
Dolci sorrentini ........ 428
La quiche (focaccia alla lorenese) ........ 429
Dolce Olimpia ........ 430
» trentino ........ 430
Torta di mandorle ........ 431
» spagnola ........ 432
Dolce « il bel paese » ........ 433
Sultano ........ 434
Torta friulana ........ 434
Torte nocelline (nougatines) ........ 435
Nougatines al cioccolato ........ 436
Nougatines decorate ........ 436
Soggetti varii (Tav. XXIX) ........ 436
Panettoni decorati ........ 439
Wedding cakes (dolci di nozze) (Tav. XXXIII) 440
Niuleddi e meli ........ 452
Cocciuleddi e meli ........ 453
Aranciata ........ 454
Pane sabba o sapa ........ 454
Pirichitus ........ 455
Germinus ........ 456
Suspirus ........ 456
Amaretti d'Oristano ........ 457

CAPITOLO X. — *Pasticceria d'albergo* ........ 458

Bodini (Plum-Pouding) ........ 460

*Pag.*

Bodino di mele alla berlinese ..... 462
» » all'inglese ..... 463
» vesuviano ..... 464
» alla « Ethel » ..... 464
» alla Maudy ..... 465
» a strati ..... 466
» Monte Bianco ..... 467
» spumoso alla vaniglia ..... 467
» » di nocciole ..... 467
» » all'arancia ..... 467
» » al riso ..... 468
» » al pane integrale ..... 468
» » al pane bianco ..... 469
» al cioccolato ..... 469
» al caffè ..... 470
» di semolina ..... 470
» di semola al caramello ..... 470
» di marroni ..... 471
» di ricotta alla romana ..... 471
» di mandorle ..... 472
» » perlinate ..... 472
» alla farina d'avena ..... 473
» alla crema d'orzo ..... 474
» spumoso di tapioca ..... 474
» alla siciliana ..... 475
» tedesco ..... 475
» alla spagnuola ..... 475
» alla portoghese ..... 476
» all'americana ..... 476
Osservazione ..... 477
*Timballi* (Charlottes) — Timballo di pere ..... 477
Timballo di pere alla milanese ..... 479
» di mele ..... 479
» di frutta mista ..... 479
» alla parigina ..... 480

Pag.

Timballo alla crema vaniglia .................. 481
» di fragole.......................... 481
» con la crema di semolina ............ 481
» di riso con la crema................. 482
» alla piemontese ..................... 482
» di pomi alla Susan .................. 483
» di pomi fantasia .................... 484
» alla lombarda ....................... 485
» marengato ........................... 485
» all'imperiale ....................... 486
» alla bavarese........................ 487
» alla Teodolinda ..................... 488
» di marenga .......................... 488
» sorpresa alla Venchi ................ 489
*Bordure.* — Bordure di pasta Savarin.......... 490
Bordura con fragole o lamponi ................ 491
» di albicocche col riso ............... 491
» di ciliege........................... 492
» di mele ............................. 492
» con crema zabaglione ................ 493
Bordure di gelatina e di crema, bavaresi, bianco mangiari, composte, ecc. .................... 493
*Flani, torte di frutta e di crema, bordure e tramessi variati* .................................. 494
Torta di mele ................................ 494
» di mele graticolata .................... 494
» di mele all'inglese .................... 495
» di rabarbaro ........................... 496
» di pere................................. 496
» di ciliege o di marasche ............... 497
» di fragole.............................. 497
» di lamponi ............................. 498
» di uva ................................. 498
» di albicocche .......................... 499
» di pesche .............................. 499

| | Pag. |
|---|---|
| Torta colla crema | 499 |
| » colle mandorle | 500 |
| » col marzapane | 501 |
| » di ciliege alla tedesca | 501 |
| » di ciliege alla napoletana | 502 |
| Salame di mele alla viennese | 502 |
| *Croste e crostate.* — Croste col marsala | 503 |
| Croste con frutta | 503 |
| Crostata di pesche | 503 |
| » di albicocche | 504 |
| » di pere | 504 |
| » fantasia | 505 |
| Crostini fritti | 505 |
| *Tramessi variati.* — Mele rosolate | 506 |
| Mele marengate | 507 |
| » marengate con rialzo di riso | 507 |
| » in sorpresa | 508 |
| » alla parigina | 508 |
| » alla valsesiana | 509 |
| » in bella vista | 509 |
| » col burro | 510 |
| Pesche ripiene | 510 |
| » con la fiamma | 511 |
| » al punch | 511 |
| Albicocche farcite | 512 |
| » alla Chantilly | 512 |
| Pere fritte | 512 |
| » farcite | 513 |
| | |
| CAPITOLO XI. — *Dei gelati* | 514 |
| | |
| Dei composti per gelare | 516 |
| Delle granite | 516 |
| Dei sorbetti | 517 |
| Gelati alla crema | 518 |
| Crema vaniglia | 518 |

| | Pag. |
|---|---|
| Crema semplice | 519 |
| » caffè | 519 |
| » cioccolato | 519 |
| » nocciole | 519 |
| » marroni | 519 |
| » pistacchi | 519 |
| » mandorle o plombière | 520 |
| *Gelati alla frutta.* — Preparazione dello sciroppo | 520 |
| Gelato di limone | 520 |
| » di arance | 521 |
| » di fragole | 521 |
| Gelati varî | 521 |
| Stracchini gelati | 521 |
| Spumoni | 522 |
| Pezzi duri | 523 |
| Gelati a bomba ed a piramide | 524 |
| Gelato alla russa | 525 |
| Punch alla romana | 526 |
| Gelati fantasia | 526 |
| Frutta farcite | 527 |
| I mandarini | 527 |
| Le arance | 527 |
| Le banane | 528 |
| Il melone | 530 |
| I kaki | 530 |
| CAPITOLO XII. — *Nozioni utili* | 531 |
| Chimica applicata all'industria dolciaria | 531 |
| L'acqua | 533 |
| L'aria | 535 |
| Aceti | 537 |
| Acido acetico | 538 |
| » citrico | 538 |
| » tartarico | 538 |
| Alcool | 539 |

| | Pag. |
|---|---|
| Composizione dell'alcool | 541 |
| Amido | 541 |
| Agar-agar | 542 |
| Albumina | 542 |
| Benzoino | 543 |
| Il burro | 544 |
| Burri vegetali | 546 |
| Burro di cocco | 549 |
| La margarina e la butirrina | 550 |
| Il « diamalt » | 550 |
| Le farine | 551 |
| Gomma adragante | 553 |
| » arabica | 554 |
| Glucosio | 556 |
| Il miele | 556 |
| Il sale | 557 |
| La vaniglia o vainiglia | 558 |
| Zucchero vanigliato | 558 |
| La vaniglina | 559 |
| La vasellina | 560 |
| L'olio di vasellina | 560 |
| Zucchero | 560 |
| Per dividere le mandorle a metà | 561 |
| Per conservare le uova | 561 |
| Per montare gli albumi d'uovo | 562 |
| Vernice di gomma arabica | 562 |
| Altra vernice per lucidare dolci, ecc. | 563 |
| Vernice per cioccolato | 563 |
| Brillantina | 564 |
| Stampi di gesso | 565 |

# SECONDA EDIZIONE

Incoraggiato dalla buona accoglienza che ebbe la 1ª edizione, già tutta esaurita, e dalle congratulazioni ricevute da ogni parte d'Italia e dai colleghi che si trovano all'estero, mi accinsi di buon grado al lavoro per questa 2ª edizione, modificando alcune formole e procedimenti, con metodi più moderni e speditivi, ed aggiungendovi tutte le migliorie, che in questi ultimi anni vennero man mano introdotte nell'arte nostra.

Il continuo sviluppo del macchinario, e la geniale mania, propria degli italiani, di apportare sempre delle varianti ai loro prodotti, hanno creato in Italia una tale quantità di dolci, biscotti, amaretti, torroni, ecc. ecc., che troppo lungo sarebbe enumerarli tutti. Infatti non vi è città che non vanti qualche specialità dolciaria locale, che forma quasi l'orgoglio dei cittadini stessi, dimostrando inoltre, che, se l'Italia è il paese della poesia e dell'arte, pure nel campo nostro, oltre a non mancare genialità e fantasia, si sanno combinare le più gradevoli delicatezze di gusti, per accontentare anche il palato.

Ho raccolto molte di queste nuove formole, spe-

cialmente a completare il capitolo delle *paste piccole*, che i francesi chiamano *friandises* (leccornie o ghiottonerie).

È infatti in questo genere di lavoro che si sbizzarrisce la fantasia, con un'infinità di combinazioni, che la pratica e la speciale attitudine di chi lavora, possono suggerire e sviluppare.

Un'altra aggiunta importantissima, ho pure voluto fare a questa nuova edizione, e cioè quanto riguarda la lavorazione dei *tramessi zuccherati* e dolci speciali, che vengono preparati nelle cucine degli alberghi e ristoranti di lusso.

È questo un metodo di lavorazione molto differente da quello in uso nei laboratorii di negozio, per quanto le basi principali d'ogni pasta di fondo siano sempre le medesime, salvo quelle modificazioni che ogni lavorante crede opportuno di apportare, secondo i proprii criterii.

La pasticceria, così detta d'albergo, è generalmente a base di composti, che devono essere serviti caldi: occorre quindi che la preparazione venga fatta sul posto pel pronto servizio.

La necessità di conoscere anche questo campo così vasto e così affine all'arte nostra, era più che indispensabile, perchè qualunque pasticciere professionista, richiesto a prestar l'opera sua nelle pasticcerie annesse agli alberghi, non saprebbe disimpegnare il suo nuovo mandato, senza prima conoscere, almeno, la base di questi numerosi e variati procedimenti.

In questo libro ho quindi aggiunto una discreta raccolta di formole per preparare timballi, bodini,

charlottes, spume, creme, ecc., che generalmente devono essere servite calde, avendo già incluso nel mio *Manuale dei gelati*, testè pubblicato (edizione Hoepli), le varie qualità di dolci e composti freddi, quali le gelatine, le bavaresi, i pani, le composte, ecc., che fanno pure parte di questa lavorazione affine.

Alcuni cenni sulla lavorazione dei *confetti* e del *cioccolato*, e nuovi e variati disegni, completano questa seconda edizione, e spero che i miei colleghi, ai quali la dedico, mi saranno ancora una volta riconoscenti e vorranno continuarmi il loro ambito favore.

G. Ciocca.

# TERZA EDIZIONE

Indice indiscusso della buona accoglienza fatta dai lettori ad un libro è il numero delle edizioni, ed il presente volume tocca la terza.

L'esito della seconda superò ogni mia modesta aspettativa e per questo mi sono accinto ad altra pubblicazione.

Le richieste di questo manuale, specialmente a guerra finita e colla ripresa dei commerci, vanno ogni giorno aumentando, e quindi io sento il dovere di appagarle.

Ora che l'Italia ha dato prova del suo valore, della sua tenacia, della sua grandezza, si apre innanzi a noi un'êra nuova: ora tutti i reduci dalle frontiere, soddisfatti dall'aver adempito al proprio dovere, sentono il bisogno di rimettersi con lena al lavoro per rifarsi del tempo perduto, o per meglio dire dedicato esclusivamente alla Patria.

A tutti costoro ed a quelli che sono rimasti alle loro case costretti ad un lavoro limitato per la mancanza di materie prime, per la penuria di mano d'opera, obbligati a ricorrere a surrogati per fabbricare

qualche cosa di appena passabile, ora, poichè si ritorna grado grado alle condizioni primitive, torna necessaria una guida pratica che valga a ricordare certi procedimenti quasi dimenticati dopo cinque anni di forzata sospensiva.

L'egregio editore, comm. Hoepli, pur esso pressato dalle richieste, mi ha pregato di provvedere al più presto a questa nuova edizione, e non ho potuto esimermi dall'acconsentire.

Avevo preparato per la pubblicazione parecchi manualetti che avrebbero dovuto vedere la luce appena terminato il periodo bellico, ma alcune difficoltà sorte pel costo esorbitante della carta, della mano d'opera tipografica e della legatura, mi consigliarono ad attendere.

Dovendo ora rifare il mio *Manuale del Pasticciere*, decisi di includere in esso il testo che avevo preparato per pubblicare — come dissi sopra — in serie divise; così mentre il mio compito viene facilitato, arricchisco la terza edizione di capitoli nuovi, di nozioni moderne, di insegnamenti utili a tutti per l'istruzione teorico-pratica della nostra industria.

Ed è certo che coloro i quali desiderano dedicarsi alla fabbricazione su vasta scala, dei nostri prodotti, potranno ritrarre dai nuovi suggerimenti, che questa terza edizione contempla, tutti quei beneficii che valgano alla buona e perfetta riuscita della lavorazione.

I nuovi capitoli trattano infatti della fabbricazione dei biscotti inglesi, del cioccolato, dei liquori, ed un capitolo è espressamente dedicato ai primi elementi di chimica applicata alla nostra industria, elementi

facili e quindi alla portata di tutti. Ciò perchè è indispensabile che chiunque si dedica alla confezione dei dolciumi abbia nozioni almeno superficiali della composizione degli elementi di cui si serve per la preparazione dei variatissimi prodotti, nozioni che costituiscono la base della nostra industria.

Molte aggiunte e modificazioni ho dovuto apportare alla seconda edizione anche pel fatto che, essendo ora i prezzi delle materie prime mutati, molte ricette richiedevano d'essere modificate.

Pure i gusti sono ora diversi, le maestranze sono più costose, certe decorazioni d'alto prezzo e di lunga preparazione hanno ormai fatto il loro tempo, sicchè necessita maggior praticità nella produzione.

L'aiuto delle macchine poi ha contribuito ad aumentare i quantitativi dei prodotti che vengono lanciati sui mercati, a modificare i procedimenti di confezione; sono stati introdotti mezzi di cottura più facili e spediti, in una parola la lavorazione è andata migliorando, perfezionandosi, abolendo procedimenti antiquati e punto consoni ai tempi che corrono.

La riduzione delle ore di lavoro nei laboratori ha inoltre imposto metodi di lavoro che — almeno dove è possibile — si adattino alle moderne esigenze.

Un complesso di cose infine ha portato nella nostra classe tali cambiamenti, di cui in questa nuova edizione ho dovuto tener conto per essere più preciso nei miei suggerimenti.

Non pretendo tuttavia di essere riuscito totalmente nel mio intento — la perfezione è irraggiungibile — tanto più che questo regime che sta per iniziarsi è nuovo, e quindi dalla pratica possono sor-

gere difficoltà che impongano ulteriori modificazioni.

Nè voglio astenermi dall'accennare — in questa prefazione — ad un fatto nuovo e cioè che dopo tanti anni, finalmente, dalla nostra classe, specie in Italia, si è riconosciuta la necessità di sistemare certi ambienti dove si lavora, che non sempre rispondevano ai dettami dell'igiene e che in certo qual modo ostacolavano la perfetta lavorazione.

Chiudo questo proemio affidandomi alla benignità dei lettori, che vorranno considerare quanta fatica importi la compilazione di un manuale che contempli tutto quanto riguarda una vasta e complessa industria quale è quella dolciaria, e se, involontariamente, sono incorso in qualche dimenticanza, chiedo venia sin d'ora.

G. CIOCCA.

# QUARTA EDIZIONE

Quanto dicevo alla 3ª edizione di questo mio modesto libro, venne perfettamente confermato dai fatti.

Se in pochi mesi tutte le copie vennero completamente esaurite, ciò dimostra come il risveglio industriale del dopo guerra abbia fatto sentire la necessità di guadagnare il tempo perduto, ricorrendo a tutti quei mezzi che possano evitare il lungo tirocinio di pratica e di studi, solo adatto ai giovani apprendisti.

La nostra industria, essendo molto variata e complessa, non può esimersi dall'ausilio di note e memorie che facilitino nel corso del lavoro le mille preparazioni e manipolazioni di cui è composta.

Anche i più esperti tecnici non possono far a meno di consultare di tanto in tanto le loro note, non fosse altro che per accertarsi dei risultati più o meno eguali che possano dare differenti qualità delle materie prime, la cognizione delle quali è uno dei coefficenti più importanti per la buona riuscita di qualunque prodotto.

In questa nuova edizione, oltre ad aver semplificato molte formole passate in disuso, ne ho aggiunte altre di maggior attualità.

Ho cercato pure di essere breve e conciso nelle mie descrizioni, basandomi su cognizioni pratiche e sul risultato di nuove esperienze.

Le continue richieste di questo manualetto, mi spronano a raccogliere sempre nuovo elemento per eventuali ristampe allo scopo di seguire l'evoluzione graduale che i gusti e le esigenze costantemente richiedono.

Intanto mi lusingo che anche questa edizione verrà accolta con la medesima benevolenza delle precedenti.

G. CIOCCA.

# PREFAZIONE ALLA 5ª EDIZIONE

*In questi momenti in cui l'Italia nostra sta svolgendo il suo programma di riforma per la sua grandezza avvenire, l'aiuto di una guida che porti un consiglio, un suggerimento, è riconosciuto di grande vantaggio per l'operaio italiano d'ogni categoria.*

*Ognuno di noi in questo risveglio di fede patriottica, sente il bisogno di collaborare colle proprie forze e colle proprie industrie, al raggiungimento degli alti fini prefissi e desiderati ai destini della Patria.*

*La nostra industria può dare un contributo non indifferente alla Nazione qualora mercè il suo sviluppo la renda indipendente evitando, od almeno riducendo l'importazione dall'estero. Anzi qualora si cercasse di perfezionare sempre più la produzione si potrebbe intensificare l'esportazione dei nostri prodotti già apprezzati all'estero e portare così un cespite considerevole nel bilancio economico della Nazione.*

*Torneranno perciò ancora utili in questi momenti queste nozioni che ebbi modo di raccogliere nella mia lunga carriera e che qui collegai con nuove e moderne istruzioni, e lo prova il fatto delle continue richieste*

*di questo mio manuale che raggiunge oramai la sua quinta edizione.*

*A questa nuova ristampa ho cercato di portare qualche innovazione onde facilitare il compito dei miei colleghi per rendere la nostra industria indipendente dall'estero.*

*Ho aggiunto la descrizione delle più note specialità estere che si possono fare anche in Italia e ciò non perchè da noi non vi siano varietà sufficenti ai nostri gusti, ma per corredare le nostre cognizioni e metterci in grado di produrre anche ciò che attualmente si importa, evitando così un'inutile evazione della nostra moneta.*

*Credo con ciò di aver portato anch'io un nuovo piccolo contributo alla nostra industria, dando modo ai miei colleghi che seguiranno i consigli di questo libro a complemento delle loro cognizioni tecniche di concorrere a quello sviluppo economico che tanto si auspica per la nostra Patria.*

G. Ciocca.

# PREFAZIONE

## L'evoluzione dell'arte dulciaria in Italia.

*Mille tibi dulces operum manus ista figuras*
*Extruit: huic uni parta laborat apis.*

MARZIALE.

« Il dolce piace a tutti i popoli, in una certa misura. L'anima del dolce è tenera, mite, infantile: nè sente, nè esulta, nè affascina, ma dura a lungo come una lunga carezza di una mamma al proprio bambino ».

PAOLO MANTEGAZZA.

Se l'arte del pastelliere non ebbe, per avventura, le sue origini primitive in Italia, però è fuor di dubbio che, sino dai tempi arcaici — quelli della cucina classica dei Romani — i *pistores dulciarii* del Piceno, d'Ancona, della Sicilia e dell'Etruria erano già tanto rinomati da avere fatto assurgere la *bellaria* a seconda mensa, ossia alla terza ed ultima parte del pranzo d'apparato; tanta era la copia delle svariate ed artistiche vivande — in bella vista — che placentarî, tortillarî, crustillarî, offellarî, lactarî ed altri dulciarî sapevano in mille modi preparare, da giu-

stificare la definizione delle *operum mille figuras* che dà Marziale circa la lavorazione dei pastellieri dulciari e dei confettieri dei suoi tempi. Opere che lasciavano, certamente, di gran lunga indietro, quelle degli antichi pastellieri egizî, medî, assiri, babilonesi, comprese quelle di alcuni tra i duecentosettantasette ὀψοποιοὺς (vivandieri o lavoratori di camangiari), che re Dario aveva, nella sua fuga, abbandonati a Damasco, come risulta dalla lettera spedita dal generale Parmenione ad Alessandro Magno, dopo avere espugnata quella città, dove il re persiano spendeva, giornalmente, 400 talenti (240.000 scudi) soltanto per i suoi banchetti!

E per provare come gli antichi nostri offellieri o pastellieri fossero molto avanzati nelle loro concezioni ed esecuzioni artistiche, citerò questo aneddoto che ricavo dalla vita di Scipione, narrata da Plutarco.

— Il famoso capitano, che doveva venire soprannominato «l'Africano» per le sue vittorie puniche e cartaginesi, avendo appreso, durante la sua censura, che un cavaliere romano aveva, in un banchetto, fatto apprestare, dal suo *pistor dulciarius*, un pasticcio delle marche d'Ancona, rappresentante la città di Cartagine, di cui s'era fatto, a tavola, l'assedio regolare e la conseguente distruzione; egli, presa in mala parte quella piacevolezza, cassò dall'albo dei cavalieri l'anfitrione troppo spiritoso, sotto pretesto ch'egli avesse osato distruggere Cartagine prima di lui Scipione.

Lampridio e Petronio parlano di *ferculi* o barelle con statue per alzate di tavola.

Sterminato e variato era il numero considerevole di torte, di stiacciate, di troclee di focaccie, ossia placente, di ciambelle, di anuli, di sfogliate, di bocellati o biscotti, di marzapani o *carision* (calisone) ed altri pastelli che, unitamente a marmellate, frutta candite e perfino petali di fiori mielati confezionavano i *dulciarii* o *placentarii* romani, insieme ai *lactarii*, tutti classificati sotto il nome di *pistores*.

« Quindi è che, per eccellenza — scrive Giuseppe Averani, nel suo libro: *Del vitto e delle cene degli antichi* — i Latini chiamavano *opus pistorium* non il pane ordinario, ma le torte e le focacce e l'altre paste intrise ed impastate con uova, con latte, con burro, con miele, ed in altre guise rendute gustevoli e delicate » [1].

Plinio, nel lib. XVIII, cap. XI, dopo aver enumerato varie sorte di pane, soggiunge: *Quidam et ovis, aut lacte subigunt; butyro vero gentes etiam paratae, ad operis pistorii genera transeunt cura.*

E qui è da osservare, che gli antichi, per fare le confezioni e l'altre cose dolci, erano costretti, non avendo l'uso dello zucchero, a servirsi del miele; quantunque alcuni abbiano preteso che i Romani avessero potuto conoscere lo zucchero, dal momento che Plinio, Seneca ed altri autori menzionano la canna da zucchero, proveniente dall'India: *Sac-*

---

(1) Al Museo Nazionale di Napoli, nella sezione degli oggetti rinvenuti negli scavi d'Ercolano e Pompei esiste, dentro una bacheca, insieme ad una quantità di pastine di varia forma e misura, un interessantissimo campione di quella pasta mandorlata che oggidì vien confezionata sotto il nome di *gâteau pithiviers*, nel quale, benchè carbonizzato, si riscontrano ancora le tracce delle mandorle.

*charon et Arabia fert; sed laudatius India. Est autem mel in arundinibus collectum, gummium modo, candidum, dentibus fragile, ecc.* (Plinius, *Hist. Nat.* lib. XII, cap. VIII). Seneca, nell'Epistola LXXXIX, scrive: *Aiunt inveniri apud Indos mel in arundio foliis, quod aut ros illius coeli, aut ipsius arundinis humor dulcis, et pinguior gignit.* Ma, soltanto i dotti e versati nelle naturali discipline lo menzionano, ed anzi Seneca vi premette *aiunt*, cioè « dicono », il che prova ch'egli non s'arrischia neppure ad affermare che fosse vero; e dubita che fosse piuttosto una rugiada rappresa sulle foglie di quelle piante, siccome la manna sovente rappigliasi. Anzi Alessandro Afrosideo, scacciato il dubitare, ebbe di certo essere rugiada rappresa od addolcita dal sole, niente diversa della manna del monte Libano. Così, pure, molti altri autori hanno comune quell'errore e confusione, facile a quei tempi. In seguito, è vero, conobbero, anche a Roma, le canne da zucchero, dalle quali bevevano — come gli Indiani — il succo dolce al pari del miele, che, come scrive Lucano:

*Quippe bibunt tenera dulces ab arundine succos.*

Però, non si trova mai menzionato lo zucchero, e tantomeno che abbiano tentato di estrarlo da quelle canne. Laonde, non avendo gli antichi l'uso dello zucchero, « maravigliosa cosa è il pensare — osserva l'Averani — come col solo miele potessero fare tante e sì varie e sì gioconde e sì preziose vivande ».

Nè meno grande ed ingegnosa era l'abilità dei *lactarii* nel manipolare le cose dolci e i latticini;

basti citare quelli addotti alla mensa dell'imperatore Eliogabalo, i quali erano credenzieri sì esperti, che tutte quante le vivande che i cuochi facevano di carne e di pesce e di tante e sì diverse sorte di animali, questi con meravigliosa imitazione le facevano di latte e di miele; ed altresì i frutti tutti in mille guisa contraffacevano.

L'imperatore Caligola foggiava, colle sue proprie mani, mediante un apparecchio fatto di miele e di gomma, dei funghi, delle castagne ed altre frutta, dei pesci e simili, tanto ben imitati da far maravigliare i suoi convitati.

Non senza ragione dunque Virgilio, queste soavissime vivande che ministravano i credenzieri le chiama «grati doni della seconda mensa».

Conoscevano le «panne montate» o lattemiele, che Orazio chiama *nives esculentas.*

Anche i *pomarii,* che accomodavano le frutta nelle mense, costruendo piramidi e persino — come Trebellio narra di Gallieno — *de pomis castella,* ed altre belle alzate e trionfi ingegnosi, avevano la missione di conservare le frutta sempre fresche, specialmente i pomi, durante tutto l'anno, come si può leggere nel capitolo XVII del XV libro di Plinio. Così, del succitato Gallieno, dice Pollione, che: *Uvas triennio servavit; hyeme summa melones exhibuit; mustum quemadmodum toto anno habere docuit; ficos virides, et poma ex arboribus recentia semper alienis mensibus proebuit.* E non soltanto la loro abilità doveva essere paga nel sapere conservare, durante tre anni, l'uva fresca; nel potere presentare, anche nel colmo dell'inverno, sulle mense,

dei meloni, dei fichi verdi e dei pomi come se fossero spiccati di recente dall'albero; di avere sempre del mosto recente durante tutto l'anno, e tocca via, ma dovevano anche sapere manipolare quelle frutta, traendone succhi, sciroppi, conserve e marmellate, particolarmente di cotogne, che conservano dentro *olle* o vasi di creta, provenienti anche dalla Spagna. Così, pure, venivano canditi e confettati alcuni frutti e petali di rose e di viole — coi quali Celio Apicio faceva un bodino dolce e profumato — e mandorle e pistacchi pesti col miele, che le matrone romane sgranocchiavano, assise sui gradini del pulvinare o nelle sedie eburnee del *podium* imperiale, come fanno, anch'oggi, coi fondenti e coi fiori pralinati le nostre dame moderne.

Durante il primo periodo medioevale, in seguito al trionfo dei barbari, l'arte del pasticciere e del confettiere è ben limitata, anzi quasi nulla. Quei barbari non apprezzavano le leccornie nè i dolciumi; eglino divoravano grossi pezzi di carne di selvaggina piccanti, carichi di pepe e di fetida agliata.

Soltanto nei conventi di suore, particolarmente nei cenobî delle doviziose carmelitane, l'arte del pasticciere e le preziose ricette per confezionare tante squisite vivande dolci, tante apprezzate conserve, marmellate, confetture, ed altri dolciumi, trovarono asilo e rifugio e così ci vennero tramandate; conservando, tuttora, alcuni pasticcetti secchi, le antiche denominazioni monacali, che dalle « pazienze », dalle « supplicazioni » o « cialde », dalle

« favette », dagli « oblio » obbiade o nievole, dai *bozolati de monaghe* vanno sino ad espressioni poco ortodosse, quali sarebbero i così detti..., no, chiamiamoli invece: « sospiri di monaca ».

D'altra parte, l'invasione di altri popoli stranieri — ma dotti civilizzatori ed artisti, quali gli Arabi e i Saraceni —, la loro dominazione e permanenza, più o meno lunga, in alcune regioni d'Italia come di Spagna, arrecava, insieme all'*alambic*, per distillare l'*alcool* (¹), le essenze dei fiori e ricavare gli spiriti contenuti nei succhi di alcuni frutti, l'arte di far congelare e ridurre, come una neve saporita, questi succhi che i *scherbethdiy* (sorbettieri) orientali praticano da tempi remoti. Così, pure, è dall'Arabia che ci pervenne l'aromatica infusione del *cahkwè* (caffè), già nota ai *thamiss* (stacciatori di caffè) di Moka, sino dal XIV secolo, quando regnava il principe Scheykh-Omer.

E l'influenza della civilizzazione araba, in quelle tenebre barbariche del XII e XIII secolo, oltre che nelle scienze esatte e speculative, nell'architettura, nell'alchimia e nelle varie arti e industrie manuali, si fece sentire anche nella tecnica e manipolazione di quelle dulciarie; tantochè, oltre alle essenze ed agli estratti o lambiccati (rosolì ed alkérmes), i camangiari di quell'epoca sono cosparsi ed impregnati di acque di rose, di belgioino, di sandalo, di ambra grigia, di muschio, di mastica e di altri aromi e spezierie orientali. Così, pure, la specialità di giuleb-

(¹) Fu appunto l'alchimista arabo Agazis, che nell'XI secolo insegnò il processo di distillare l'alcool dal vino, mediante l'*alambic* o storta.

bare, confetturare le frutta e di introdurne in varie squisite vivande, sia calde che gelate; di confezionare pasticchie gommose e paste di mandorle dolci e di pistacchi; torroni [1], e « cubbarde » come si osserva tuttora in Sicilia ed in Calabria, ma specialmente nella prima, dove le *cassate* colla zucca confetta (*capiddu d'ancilu*), gli *sfinciuni*, gli *spumoni*, i vari lavori fatti con « pasta reale » l'*agro cotto* ed altri dolci loristici costituiscono ancora le sopravvivenze dell'alimurgica orientale, importata da quei popoli d'origine semitica, quali gli Arabi ed i Mauri che stabilirono reami e si mantennero nei califfati di Spagna, sino al XVI secolo.

Sullo scorcio del Medio-Evo, e nell'appropinquarsi in Italia dell'epoca della Rinascenza, le portate d'un banchetto, fuori dell'ordinario, si dividevano, le prime: in « messe in tavola » (donde: « *més* o *mets* o *assiettes* — da *assoire*, sedere — dei Francesi); in « tramezzi » (*entremêts* dei Francesi); quindi in « dorature », in frutta e « desserta » (cioè « disservita » o sparecchio della tavola) e dei così detti « butta fuori » (*boute-hors*).

È soltanto nei sontuosi banchetti, che le « do-

---

(1) Per quanto concerne il torrone, sembrerebbe, interpretando quel passo della *Hist. Nat.* di Plinio (XV, 9), relativo alla confezione dell'*aquicelus*, fatto con pignuoli e miele, che questa sorta di *pinocchiata* fosse molto nota in Piemonte, specialmente presso i Torinesi. Ecco il passo citato: *In melle decoctus nucleos (pineos) Taurini aquicelus vocant.* Il torrone di noci dicevasi *nucatus*.

rature », cioè gelatine a vari colori, ed altre vivande di lusso, in gran parte decorate e cosparse di polvere d'oro, oppure dorate con sottili foglie d'oro, ridotte dal battiloro, venivano servite insieme alle alzate di tavola, ai così detti « trionfi » ed altri lavori artistici del cuoco e del pasticciere, detti « tramezzi elevati » (*entremés eslevés*), unitamente a pastelli sfogliati di venagione ed alla comparsa — accompagnata dal suono di pifferi, flauti ed altri istrumenti — dei pavoni arrostiti, dei fagiani, cigni e simili, colle loro penne, e col becco dorato; di cervi colle corna dorate, di teste di cinghiale (*hure*) colle zanne (*défenses*) dorate, e posati su zoccoli come capolavori statuari.

La « desserta », o meglio: la « sortita di tavola » comprendeva i tramezzi zuccherati di credenza, e consisteva in sfogliate ed altri pasticcetti leggeri che venivano serviti insieme a vini dolci — la maggior parte conci e drogati —, come l'*ippocrasso*, che consisteva in vino bianco con miele e spezierie.

Il « buttafuori » veniva servito, nei grandi pranzi d'apparato, allorchè i convitati, dopo essersi lavate le mani con acque profumate ed avere « rese le grazie », passavano nelle « camere d'apparato » (*chambre de parement*) o salotti. Consistevano questi « buttafuori » in frutti canditi, in spezie differenti, oppure in semi di finocchietti, d'anici ed altre piccole *treggee* [1], destinate a facilitare la digestione. Le dame, sgranocchiando quelle « droghe di camera » (*épicéries de*

[1] *Treggea* (anzi meglio *tragea*) dal greco *tragéma* ch'era un confetto di seme d'anice o di finocchio, involto nel miele e polvere di gomma arabica. Se ne faceva anche con mandorle, pignuoli, pistacchi, avellane e simili, oltre ai coriandoli cannellati.

*chambre*), bevevano anche del vino di sugo di melograno (*grénache*), del malvasia, e dei vini aromatizzati detti *elettuarii*. Quindi venivano regalate delle eleganti bomboniere o cornetti ripieni di treggee (*dragée*), ed ognuno si congedava dall'anfitrione.

In quanto ai lavori di pasticceria, se noi consultiamo gli Epulari e trattati dal trecento al cinquecento, troviamo un'infinità di camangiari dolci che non differiscono dagli odierni soltanto per essere in gran parte confezionati con miele anzichè con lo zucchero, l'uso del quale, veramente, non si venne generalizzando che molti anni dopo la scoperta e conquista del Nuovo Mondo: benchè, sia col ritorno dei Crociati dalla Terra Santa, sia dalle relazioni dei naviganti e dalle loro piccole esportazioni — quale oggetto di curiosità —, in Europa, si conoscesse l'uso della canna da zucchero, e del liquido zuccherino (*vesou*), che riuscivano ad estrarne, colla spremitura e bollitura, alcuni popoli indiani da loro visitati.

Si sa che Goffredo di Buglione nel 1099, si divertiva, in Siria, a succhiare dei piccoli bastoni di canna da zucchero, e che, al principio del XIII secolo, in Sicilia, gli Ebrei coltivavano, con successo, le preziose arundinacee importate dall'Oriente.

Fin dal XIV secolo, la repubblica veneta aveva intrapresa l'introduzione in Europa dello zucchero in pani la cui forma è rimasta classica. Essi giungevano dall'Oriente avviluppati entro foglie di palmizio. Comunemente lo zucchero, come le spezierie ed altre droghe provenienti dalle Indie e da altri paesi orientali, ossia dal Levante — come si diceva

allora — venivano conservate dagli speziali nei loro barattoli, per uso medicinale; tantochè vi era un proverbio che diceva: « è come uno speziale senza zucchero »; perciò soltanto le persone oltremodo ricche potevano permettersi il lusso di comperare o meglio di farsi arrecare dalle galee, quando tornavano dall'Oriente, di quei pani di zucchero che profondevano nei sontuosi banchetti d'apparato con una prodigalità pazzesca, insieme alla polvere d'oro, appunto perchè il prezzo dello zucchero — a quei tempi — era, si può dire, a peso d'oro. Ed elevato si conservò ancora per varî secoli, tantochè, scriveva Brillat-Savarin — parlando de' suoi tempi — quando qualcuno soleva dire che lo zucchero fa male, si trovava sempre qualcuno, più saggio o più economo, per rispondere: « lo zucchero non fa male che alla borsa ».

Lo zucchero, del resto — scrive il medesimo autore — si conobbe soltanto di nome, in Francia, sino al regno di Luigi XIII; cioè verso la metà del XVII secolo. In fatti, molti anni prima, il poeta satirico Scarron, lamentandosi in una sua lettera ad un amico dell'avarizia della sorella, fa rimarcare come essa avesse fatto restringere i fori della sua zuccheriera; il che prova due fatti: quello della carezza dello zucchero e quello dell'esistenza delle zuccheriere, verso la fine del XVII secolo.

Il così detto « confetto zuccherino » degli Italiani [1], (che venne importato in Francia — come

---

[1] Fra i cosidetti confetti zuccherini italiani, troviamo enumerati, nell'*Inventario dugentistico* (1291) *d'una cucina e d'un celliere*, pubblicato dal prof. Zdekauer, come appendice V alla *Vita privata dei senesi*

l'*alkermes* e tante altre buone cose, da molti Italiani credute d'origine francese — da Caterina de' Medici, fiorentina, i cui antenati eransi arricchiti nel commercio delle spezierie che i Pisani recavano dal Levante), detto *bonbon* in seguito dai Francesi, esce pure, come lo zucchero suo padre, prosaicamente, dai barattoli dello speziale, che, specialmente pei bambini e per le damine, confezionava, sotto forma di zuccherini o di confetti « grani di salute », delle pillole vermifughe, purgative, emenagoghe, ecc., che sovente venivano indorate, inargentate, o semplicemente colorate, e talvolta anche profumate. Anche l'ippocrasso, il marzapane e la pasta reale venivano fabbricate e vendute dai *spetiarii* nel XV secolo.

Nel Medio-Evo non si fabbricavano confetti o zuccherini che per i grandi signori; poichè, oltre il prezzo favoloso del costo dello zucchero, vi si aggiungeva quello delle droghe o spezie (canella, chiodi di garofano, nocemoscata, gengevoro, ecc.), che sovente racchiudevano.

La distribuzione delle bomboniere — detti *corredi*, con proprio vocabolo italiano — nei pranzi di gala veniva fatta per mano di paggi, di scudieri, ed alti dignitari, ed era considerata come il lusso più sfrenato che potessero permettersi le case prin-

---

*nel dugento* (Siena, Lazzari, 1896) oltre lo zucchero « bianco » e « rosato », il « confetto mandriano » probabilmente di mandorle, il « confetto gengiovio » di zucchero, la « treggea » sia « trita » (colorata?) che « bianca »; gli anaci, il gengiovo e le noci « confette »; nonchè altre vivande confettate e zuccherate quali: le crostate, le composte di frutta, le torte, le « tartare », la « pinocchiata », la « zuchata », la cotognata, il pane « impepato » (pan speziale) e, come bevanda dolce, la « cedrata » fatta con succhi di limone e zucchero.

cipesche, e soltanto nelle grandi occasioni di sponsali, nozze, battesimi, onomastici, ecc.; oppure per celebrare qualche solenne avvenimento, come ricevimenti di ospiti cospicui, elevamenti a grandi cariche e dignità, e simili [1]. E, sul principio, non a tutti i convitati venivano regalate le bomboniere; ma soltanto a colui od a colei che si desiderava onorare; ai personaggi più d'alto grado ed alle loro gentildonne, mentre gli altri si contentavano di « mangiare cogli occhi » quelle confetture.

Però, nel « *Libro delle spese per la vegnuda de l'imperadore Federico III* » in Ferrara (1452), che il compianto conte Alberto Gandini di Modena pubblicò, esumando i documenti dagli Archivi privati degli Estensi; come pure in occasione del banchetto di nozze del duca Ercole I (4 luglio 1473), noi troviamo che le scatole di confetti regalate agl'invitati salgono ad una quantità sin'allora inaudita. Per la *vegnuda* dell'imperatore tedesco, montano a due-

---

(1) Dai conti del tes. gen. dei Duchi di Savoia, riferiti dal Cibrario nella sua *Economia politica del medio evo*, si deduce come l'uso delle treggee (mandorle dolci, semi di finocchio rivestiti di zucchero cristallizzato), fosse molto in uso alla corte di quei duchi, poichè vengono menzionate sovente, come pure le confettiere o *dragеers*. In seguito, alla corte del Piemonte, crebbe l'uso di regalare a cadaun invitato, specialmente nei pranzi nuziali e battesimali, un cartoccio o cornetto (*cornet*), oppure una scatola o *dragéoir*, ripiena di confetti o traggea (*dragée*) grossa e piccola, oppure di frutti canditi, provenienti specialmente da Genova che fu sempre rinomata per queste sorta di confetture. Negli archivi della città di Torino esiste — a proposito di zucchero — un decreto, in data del 21 dicembre 1680, emanato da madama reale Maria Giovanna di Nemours, in nome di suo figlio, sotto tutela, il duca Vittorio Amedeo II, che concedeva: *che li suoi conseglieri et ufficiali di Torino godessero d'una regalia di libbre quattro di zucchero;* donativo per quell'epoca, molto di pregio.

milaseicento le *schatolle da conficione* che mastro Franceschino da Zenaro ebbe a preparare; ed erano queste riempite di *trasea ranzata* (treggea aranciata), *trasea imperiale; mandorle tostade, pignocade* (¹), *anixi confeti, mandorle confete, coriandoli.* Oltre a questi confetti zuccherini, nel giornale delle spese di credenza della Casa d'Este, son menzionati i *marzapani dorati*, che pare fossero paste mandorlate, situate tra due *nievole*, come si pratica tuttora per alcuni mustazzoli; e, più sotto, dettagliando le singole spese, sta scritto: 1200 *mazzi de nievole, per conficionare li ditti marzapani.*

Così, pure, troviamo menzionati i *zaldoni* (cialdoni) all'acqua di rosa, che, probabilmente, servivano per accompagnare il lattemiele; e, come, raffinamento di servizio nei «buttafuori»: *oldani de zucharo muschiadi* (probabilmente per profumarsi la bocca); così, pure, gli stuzzicadenti sono profumati e dorati.

In un altro foglio del detto giornale o diario dell'Archivio Estense del XV secolo, sotto la rubrica di *spese di spezieria,* troviamo più volte citate le provviste *de zucharo* consegnate, or a *mastro Francisco Chiario*, or a *mastro Ludovico de Micolin, per preparà rinfreschi, zuccheri, marzapani, limoni sciroppati et altre confetioni.*

Nel *Zibaldone* di Messer Giovanni Rucellai, là dove descrive le cospicue nozze ch'ebbero luogo a

(¹) Qui le *pignocade* devono intendersi quali pignuoli inzuccherati, detti latinamente da Hermolao barbaro: *pugillares ex nucleis pineis et saccaro:* così pure delle mandorle, delle avellane, ed in Sicilia dei pistacchi, come ancora modernamente si usa.

Firenze, nella domenica dell'8 giugno 1466, tra il giovine Bernardo Rucellai e la Nannina figlia di Piero dei Medici e nipote di Cosimo il Vecchio, noi troviamo che, nel festino e relativo banchetto dato in quella fausta occasione, uscivano fuori, a un dato momento, in sul palchetto, venti confettiere di pinocchiati e di zuccherati, ch'erano distribuite a profusione. Nel banchetto di nozze che ebbe luogo a Bologna, il 29 gennaio 1487, per il maritaggio di Annibale Bentivoglio, vennero distribuite — scrive il Nadi, nel *Diario bolognese*, pag. 123-142 — trecentocinquanta libbre di confetti, ai convitati.

Nel convito fatto a Pesaro nel maggio 1475, in occasione delle fauste nozze di Costanzo Sforza — figlio d'Alessandro e nipote del famoso Francesco duca di Milano — con Camilla d'Aragona, ed al quale assisteva il grande Federico d'Urbino e donna Ginevra Bentivoglio, sorella dello sposo, « la prima portata (v. Codice 899 della Bib. Vat. Urb.) fu di canditi e confezioni napoletane, indi paste e pinocchiate »; il che prova: che anche nell'antico reame di Napoli ed in Sicilia — come vedremo in seguito — i canditi (forse d'importazione araba?) ed altre confezioni, fossero molto rinomate, al pari di quelle di Genova, di Ferrara; e che le paste, come i *marzapani* e le *pignocate*, venissero servite in principio di tavola. Anzi, si potrebbe affermare che i marzapani fossero, nel Medio-Evo, tanto in voga da essere considerati, in seguito, come « dolci ordinarî ».

Infatti, crescendo in Italia il lusso dei conviti, specialmente per le indorature, ossia composizioni o alzate artistiche in confezioni di zucchero che ve-

nivano a costare somme enormi, volendo il Senato di Venezia mettere un freno a queste spese rovinose per tante famiglie, emetteva decreti e bandi dove, tra le altre inibizioni, erano vietati gli ornamenti di zucchero e le confetture, che non fossero *marzapani* o *dolci ordinari* (¹). Quanto poi ai Rettori di terraferma, essi non potevano, sotto pena di 200 ducati, imbandire altre vivande che quelle permesse a Venezia, nè mandare doni in confetture e canditi, sotto pena di ducati dugento.

Così, pure, il Mazzoni-Toselli cita, per la città di Bologna, degli editti suntuari restrittivi, datanti dal 1294, dove vien ordinato che, nei banchetti nuziali, non si possa mangiare più d'una sorta di pasticci dolci (tra cui le famose *sfrappole*), nè canditi di qualunque specie, eccettuate le cotognate ed i confetti ordinari. Giovanni Musso, il cronista piacentino, parlando dei conviti dei Piacentini nel 1388, fa rilevare il lusso e lo scialo di confetti di zucchero et altre buone spezie; di torte, di giuncate con zucchero, e di *fluger* (frutta?).

Per Firenze, si rileva dall'*Inventario e regesto dei capitoli del Comune* del XIII secolo, che, nell'asciolvere del mattino, il *pinocchiato*, la *marmellata*, la *zucca confetta*, non poteva eccedere le due oncie per persona.

È per avventura per questo motivo che, nel *Registro delle spese fatte per la mensa dei Priori di Firenze*, nel 1344 (riportato nell'*Archivio Storico Ita-*

---

(¹) *Archivio di Stato*, M. C., 13 e 17 sett. 1549, Term. Prov. 21 gennaio 1559.

*liano* da G. L. Viesseux, disp. IV, del 1897, Firenze), si trovano raramente registrate le spese per uova, farina e latte onde comporre tartare, torte e simili, mentre in quello del gennaio-febbraio 1477, poco meno d'un secolo posteriore, spesseggiano le spese per farina, zucchero, spezierie, canella, mandorle per confezioni; così, pure, i cialdoni, che ricorrono sovente, e comperati quasi sempre in numero di 94 per volta; ma però, in soli due mesi, v'è soltanto menzionata una « torta marzapane ».

Il fin qui detto varrebbe a provare, come, in Italia, malgrado la carezza dello zucchero, l'uso di questo fosse relativamente diffuso anche nel ricco ceto borghese e persino nel medio; superando, anche in ciò, tutti gli altri popoli europei, compreso i francesi; poichè, se si deve credere ai loro cronisti alimurgici, nel 1370, la provvista della regina di Francia, Giovanna di Borbone, moglie di re Carlo V, si riduceva a 4 pani di 5 libbre ciascuno; e, sotto Enrico IV, lo zucchero non si trovava altrimenti che dai farmacisti.

In Italia, specialmente a Venezia, lo zucchero veniva sparso a larga mano, come pure la cannella in polvere su molte vivande, ed entrava nella composizione di altre non dolci, oltre a quelle dolci, quali sarebbero le *tartare*, le *fogaze*, il *panatone*, il *panforte*, il *pan pepal*, il *pan d'oro*, le *pizze*, le *crostate*, le *ciambelle* e tanti altri camangiari dolci, che comunemente si confezionavano dalle massaie, in casa, particolarmente in occasioni di feste e solennità, come *galani*, *crostoli*, *fagottini*, *ecc.*

Così, vediamo registrato, nel *Libro de la inte-*

*rata* (c. 48 v.) dell'Archivio Estense, precisamente alla data dell'11 novembre 1465, che il duca Borso consegnò al suo *seschalco, ducato uno d'oro per metere in la focaza, la sera di San Martino.*

Comuni erano pure — come vivande dolci casalinghe — le *mandorlate* e le *pignoccate* (ora più conosciute sotto il nome di *torrone* o *nougat* dei Francesi, dal basso latino *nucatus*, ossia « nociato », cioè fatto con noci) e le confetture, cioè le frutta sciroppate, confette e candite a calor di forno [1].

In quanto ai frutti canditi — come lavorazione industriale e con tanta perfezione da potere essere esportati non solo in tutta Italia, ma anche all'estero — furono rinomati specialmente i Genovesi, oltre i Ferraresi, i Napoletani e Siciliani, ecc.

Infatti, negli annali genovesi dello Stella, vien riferito che, nel banchetto offerto dalla Signoria di Genova al re di Cipro, il 6 febbraio 1416, tra le molte vivande dolci, recate intorno dai più prestanti famigliari del doge, vi erano i più deliziosi frutti canditi.

Nella cena imbandita da Ercole d'Este, duca di Chartres, al duca di Ferrara suo padre, alla marchesana di Mantova e ad altri principi illustri, il

---

[1] Nel *Libro di cucina* del XIV secolo del Codice Casanatese, scoperto dal bibliotecario Ludovico Fratti, troviamo già la ricetta (CXXVII) che c'insegna *a chonfetare mandole et persiche fresche et nose fresche, che vogleno essere zovenelle, nè dure, nè tenere;* nonchè la ricetta (CXXIX) che insegna *a confetare zucche per dui modi;* quindi (CXXXII) *a fare confetti per mella apio o de pome paradiso;* nonchè (CXXXIII) *a fare codognato bono vantaggiato; a fare ranciata bona et delicata;* come pure, a confezionare certi pasticcetti dolci (CXXVIII) *detti bozolati de moneghe*, che i Veneti chiamano *bozolai*.

4 gennaio 1529, furono, tra molte specie di confezioni, serviti *piatti venticinque di cotognata et persiche* alla genovese.

Enrico IV di Navarra, quindi re di Francia, adorava le confetture di Genova, e non mancava mai di servirsene, come mezzo di seduzione, presso le damigelle d'onore ch'ei corteggiava più particolarmente. Al matrimonio di Enrico IV con Maria dei Medici — narra un cronista di quell'epoca — dopo il primo servizio, la tavola si divise in due parti, automaticamente, e su dal suolo sorse un altro tavolo carico di frutti squisiti e di confetture di Genova.

Anche i fiori canditi o «pralinati» furono una specialità dei Genovesi e dei Nizzardi.

Tutto ciò vale a dimostrare, ed altri esempi lo dimostreranno maggiormente in seguito, come l'arte del candire le frutta avesse raggiunta l'eccellenza in varie regioni italiane e per opera d'Italiani, che furono maestri od artefici presso altre nazioni, le quali, probabilmente, si fecero un merito di quanto appresero da noi in tutti i rami dell'arte del dolciere, pasticciere, offelliere e confetturiere.

In carta del 1350, nell'archivio di Genova, vedesi notato Nicolò da Recco, *speciarius*, figlio di q. m. Domenico da Recco, confettiere. Il 2 dicembre 1487, per atto del notaio Nicolò Raggio, i confettieri di Genova, in numero di 67, fanno alcuni ordinamenti relativi all'amministrazione della già costituita loro consorteria ed all'ammissione degli allievi nell'arte. Così, pure, nei capitoli del 1383, troviamo che, nel prescrivere le tariffe pei fornai, detti *panco-*

*goli*, verso i *casanis* (clienti che fanno il pane od altre vivande in casa), vengono enumerati i seguenti camangiari: *fugaciis*, *placentis*, *canestrellis*, *altrocleo magna et parva*, *tortelo magno*, *tiana*, *scribilitia*, il che proverebbe, come, a Genova, anche i semplici particolari o *casani* confezionassero la *focazza* ed il *pan doce*, i *canestrelli* e le torte con frutta; il *panettone* a Milano, il *pan d'oro* a Verona, il *pan forte* a Siena, le *fogaze* nel Veneto, le *stiacciate* e le *ciambelle* a Firenze, le *pizze dolci* a Napoli, il *pan pepal* a Bologna, il *bussolato* a Brescia, i *maritozzi* a Urbino, così pure, le crescenze, le placente, le torte, e simili; tutte vivande, in parte collo zucchero, in parte col miele, ma che indicano una certa quale agiatezza e signorilità anche nel ceto borghese.

E questa agiatezza e signorilità diventa lusso, sfarzo e svariata collezione di vivande dolci, ed artistica composizione nei tramezzi zuccherati, quando si compulsano le cronache delle varie città italiane, dove sono riferite le descrizioni dei banchetti, festini e corti bandite, ch'ebbero luogo in occasione di nozze cospicue e di altri fausti avvenimenti presso le fastose corti italiane, che sorpassavano in lusso, ricchezza e sentimento artistico, tutte quelle d'Europa, concorrendo a far assurgere l'arte del banchettare e del preparar conviti, specialmente per quanto concerne la dulciaria, ossia le *dorature* e le confetture, ad un complesso armonico di tutte le arti belle, alla fusione euritmica per l'appagamento di tutti i sensi. Prova ne sia, che, soltanto nelle corti sovrane dei principi e dei signori dei cento grandi feudi italiani, si vide lo sfavillio degli smalti delle prime sto-

viglie artistiche [1] di mastro Luca della Robbia e dei suoi nipoti (maestri, in seguito, del Bernardo de Palissy creatore della ceramica francese), lo scintillìo iridescente dei vetri di Murano e delle cristallerie di Venezia, vagamente dipinti ed istoriati, spiccanti, insieme alle argenterie artisticamente cesellate da orafi rinomati, come Benvenuto Cellini, o niellate e smaltate da incisori come Maso Finiguerra, sulle nappe candide, adorne di merletti a frangia d'inestimabile valore, insieme ai mantili con frappe policrome, che servivano a coprire i piatti e particolarmente i vassoi d'argento, ed i «quadri» o «colmi» da treggea, artisticamente dipinti e miniati da celebri pittori, come quello col *Giudizio di Paride*, che si trova al Museo Nazionale di Firenze, nella collezione Corrand (prima metà del 400) e quelli conservati nella Galleria degli Uffizi — detti «colmi» o *scudelle da parto*, perchè servivano a contenere confetti, treggee, frutti canditi, ed altre leccornie che venivano regalate alla puerpera, dopo il battesimo dell'infante — e, tra quelli, oltre ai due menzionati nell'inventario di Lorenzo de Medici il Magnifico, una scudella, in fine majolica, dipinta dallo

---

[1] Quando, già sino dalla metà del 400, Luca della Robbia, quindi il nipote Andrea ed i pronipoti Giovanni, Girolamo e Luca ornavano le mense dei principi italiani delle loro artistiche ceramiche di Faenza, di Gubbio, di Montelupo, d'Urbino (che lo stesso divino Raffaello non sdegnava dipingere); nelle corti straniere, invece, si servivano ancora comunemente di pani taglieri (*pains tailors*), e di piatti di stagno o di peltro, riservando soltanto quelli d'argento nei banchetti d'apparato. In un articolo del regolamento pel servizio della casa di re Enrico VII d'Inghilterra, figlio di Caterina di Francia, nella prima metà del sec. XVI, raccomandasi d'aver cura «dei piatti di legno e dei cucchiai di stagno». Senza commenti!

stesso Spotorno; alle posate d'argento, comprese le forchette (che comparvero soltanto molti anni più tardi alla corte di Francia), alle saliere, alle peperiere, e ad altri utensili da tavola, e particolarmente alzate d'argento, artisticamente lavorate, per contenere, confetti ed ogni sorta di confetture; così, pure, sugli abachi intarsiati e scolpiti, scatole e cornetti da treggea per i « buttafuori ». Troviamo — come si legge nelle cronache fiorentine del principio del XVI secolo — che degli artisti sommi, quali: Andrea del Sarto, Roberto Lippi ed altri pittori, scultori, architetti, orafi, della Società del *Pajuolo,* in casa di G. Fr. Rustici; di quella della *Cazzuola,* a Firenze, e delle Società della *Calza* e degli *Oriolani* a Venezia, in casa Pisani a San Laternian e in casa Venier a Sant'Angelo, non isdegnano, anzi volenterosamente si prestano nel mettere a contributo la loro feconda vena immaginativa, per costrurre macchine, ferculi od erigere trionfi, tempi, statue ed altre concezioni architettoniche e figurative, in pasta reale, in croccante, in mandorlato, in zucchero filato e simili, onde rendere la mensa una vera esposizione artistica in lavori di pasticcieria, di credenziaria e di confetturería, d'una genialità che solo da simili artisti si poteva ottenere [1].

Per la storia dell'arte dulciaria in Italia e del

[1] Più tardi, verso la fine del XVIII secolo, Antonio Canova, ancor giovinetto, un giorno essendo stato assunto come aiutante, in occasione di un banchetto solenne, nelle cucine del senatore veneto Falier, suo protettore, modellò un leoncino di burro, per antipasto, tanto bello e di fiero atteggiamento che n'ebbe lode dai convitati e segnò il principio della sua luminosa carriera artistica, poichè venne dal Falier stesso allogato presso lo scultore Giuseppe Bernardi detto il *Torretto*

progressivo sviluppo della pasticcieria e confetturerìa, credo utile riferire, oltre ad alcuni già accennati, i servizi di *dorature* e di *buttafuori* ed altri di credenza che, man mano, andarono evolvendosi nei vari banchetti e conviti sontuosi che ebbero luogo in Italia, dallo scorcio del Medio-Evo al Rinascimento, e via dicendo.

Così, primieramente, come si legge nella lista cibaria del sontuoso banchetto ch'ebbe luogo a Milano nel palazzo ducale di piazza dell'Arenga, in occasione del maritaggio di Violanta figlia di Galeazzo II Visconti e di Bianca di Savoia sua consorte, con Lionello, figliuolo del re d'Inghilterra (25 giugno 1368), noi troviamo i marzapani, e le pignocate dorate, le torte grandi verdi inargentate; persicate e confetti a vari foggie.

Nel pranzo solenne dato a Roma, il lunedì di Pentecoste del 1473, dal cardinale Riario, in onore di Eleonora d'Aragona, sposa del duca Ercole d'Este, si rileva che, appena i convitati furono seduti a mensa, vennero arrecati, su due vassoi detti *quadri*, dei pani dorati, pignocate indorate colle armi del duca; quindi, dopo la terza imbandizione, cambiate le tovaglie e dato alle mani acqua odorifera, vennero serviti quadri pieni di fiori con pignocate, cerese in tazze con vino di Tiro, marasche in tazze, ecc. In confezioni furono presentate le « forze d'Ercole », poi castelli con torri di zucchero e dieci navi colle vele e corde fatte di confetti, e piene di ghiande di zucchero.

Quando Ginevra, figliuola di Alessandro Sforza, signora di Pesaro, in età di soli 12 anni andò sposa

a Sante Bentivoglio, nel maggio 1454, ebbero luogo, a Bologna, dei festini e corti banditi sulle piazze; e davanti al palazzo Bentivoglio, vi erano statue che versavano vino bianco e vermiglio. La piazza intorno era addobbata di arazzi, con due credenze ai lati della strada, sulle quali brillavano le argenterie ed i vassoi ripieni d'ogni sorta di confetture.

Tra i ricchi doni fatti agli sposi — e numerati dettagliatamente dal cronista bolognese M. A. Bianchini — vi furono 42 scatole di confetti, presentate dal Cardinale Legato, e 49 altre scatole, pure di confetti, presentati da varie altre persone.

Per le nozze, ancor più splendide di quelle di Sante, cioè quelle di Annibale Bentivoglio, ch'ebbero luogo a Bologna nel 1487, dove le feste ed i banchetti durarono per quattro giorni continui — come narra il conte Gozzadini —, la sera del 29 gennaio fu servito un suntuoso pranzo che durò sette ore, nel quale furono servite 28 vivande:

« V'erano volatili e quadrupedi vestiti delle piume e delle pelli loro ed in atto di volare o di correre; castelli di zucchero con entro uccelletti vivi, che, a un dato momento, se ne fuggivano; ed altri che racchiudevano conigli ed un porchetto vivo, che faceva sforzi per uscirne, e gruguiva e si arrampicava sporgendo la testa fuori dei merli ».

Il Salimbeni ricorda, fra le vivande di questo luculliano banchetto, « certi porchetti dorati, con un pomo in bocca, uccelli d'ogni specie, gelatine, frutta, confetti, berlingozzi, marzapani di smisurate proporzioni e confezioni d'ogni sorta ». In quei banchetti, del resto, tutto era dorato, dalle pagnotelle

di pane, dai gusci delle ostriche e delle uova, alle zampe, ai becchi dei pavoni, fagiani, aironi, cigni e simili. Perfino le scope, che servivano a spazzare il pavimento dai petali di rose piovuti dall'alto nel banchetto, come in quello per le nozze di Costantino Sforza con Camilla d'Aragona, erano di fronde di mirto dorate; come, pure, le torcie di cera, le candele, gli stuzzicadenti erano dorati.

Nel pranzo dato dal maresciallo Trivulzio in occasione delle sue nozze con Beatrice d'Avalos d'Aquino — riferito dal cronista milanese Morigia — nella prima imbandigione, compaiono «i pasticci di granelli di pino e zuccaro con focaccie di mandorle a forma di marzapane con *ritorti* misti ad oro»; come XII vivanda, o tramezzo zuccherato, «un *mistion* d'uova, latte, salvia, farina e zucchero; cotogni in zucchero» nella XIII vivanda; ed altri cibi di zuccaro e miele, per XIV vivanda; e, finalmente: «torte e confezioni *delicatamente acconcie*».

Nel famoso banchetto offerto a Bianca Maria Sforza, quando andò sposa a Massimiliano I, re dei Romani (29 dicembre 1493), leggesi, nelle cronache lombarde, che, sulla credenza, vi erano: *trentatre confettiere, due bacile et quadri rari*.

Tra le 19 portate, vi era *un lutio* (luccio) *in zelacia, cum homini et done in pedi, composte d'amandole peste, piatto che fu accompagnato con trombe onorevolmente*. Vengono pure menzionate *le lasagne infarcite, facte con obiade in triangolo cum russumi et zucharo candito; un porco spino, le cui spine erano garofani con la panatta indorata; e leoni dui de amandolato, un monte de pasta, cum ove, butiro, zucharo,*

*marzapane in forma de torta impillotato de cinamomo, obiade de pasta cum zucharo, frescaroli da pasta cum spetie.*

Nel convito dato, nel 1501, dal duca Ercole di Este, in occasione del matrimonio di suo figlio Alfonso I, con madonna Lucrezia Borgia, vedova del duca Sforza di Pesaro, «nella sala da pranzo, una grande fontana zampillava, dalle sue 12 cannelle, varie specie di vini, e sulla tavola figuravano 24 immensi castelli fatti di zucchero, in modo veramente artistico».

Nel 1526 a Venezia, per le nozze del doge Lorenzo Priuli, con Zilia Dandolo, ebbe luogo un festino notturno, dove, sulla piazza San Marco, «360 uomini, divisati a un modo, ciascuno sollevava un piatto d'argento ricolmo di confetti e di dolci, in mezzo a cento torcie portate da giovinetti vestiti di seta, i quali tutti, per le gradinate del palazzo entrati nel salone, distribuirono quei dolci ai convitati».

Ma, in fatto di lavori in zucchero, a Venezia spettava la palma, quando, nel 1574, in occasione della festa per l'arrivo di Enrico III, re di Polonia, questo giovane monarca di casa di Francia trovava imbandita, nella gran sala del Consiglio dei Dieci, una colazione tutta composta di zucchero. «Le tovaglie, le salviette, i piatti, i coltelli, le forchette, il pane erano di zucchero, e così ben imitati, che il re ne rimase piacevolmente sorpreso, allorchè la salvietta, ch'egli credeva di tela, gli si ruppe tra le mani.

«Nella sala dello scrutinio erano state apparecchiate due altre tavole cariche di confezioni e figure di zucchero. Il piatto dinanzi ad Enrico rappresentava una regina seduta sovra due tigri, che avevano

disegnato sul petto le armi di Francia e di Polonia. A destra della mensa reale, due leoni con una Pallade ed una Giustizia; a sinistra, un San Marco e un Davide: sulle altre tavole erano sparse figure di cavalli, di alberi, di navi, ecc. I piatti furono mille dugento sessanta, e trecento le figure in zucchero dispensate alle gentildonne che vi assistevano, in numero di dugento, biancovestite, con ricchissime gonne e rifulgenti d'ogni artistica bellezza ».

Una consimile imbandigione, ma con minor sfarzo di dolciumi, era stata precedentemente servita, pure a Venezia, nel 1493, in *palatio dogale*, a Beatrice, moglie di Lodovico il Moro, che essa stessa descrive in una sua lettera conservata nell'Archivio di Stato di Milano, nella quale dice, che *la collatione era composta di diverse cose tutte lavorate de zucharo, dorate, che facevano il numero di* 300; *cum infiniti piatti de confectione, et cope da bevere in mezo, li quali tutti se destenderono per la salla, che fu un bellissimo spetaculo* ».

Sulla fine del 1517, al Castelcapuano di Napoli, in occasione che Bona Sforza si sposava con Sigismondo re di Polonia, ebbe luogo un suntuoso banchetto. S'andò in tavola alle diciasette — scrive il cronista di quell'epoca, Giuliano Lassero, nei suoi *Giornali* — e l'ordine del convito fu questo: *In primis: pignolata* in quattro, con *natie ed attonnata* ». La pignolata o pignoccata, come ebbi a far rimarcare, serviva, a quei tempi, d'antipasto, insieme al marzapane ed altri pasticcetti che oggigiorno si servono in fine di tavola; così le *natte* erano panne di latte rappreso, e l'*attonnata* era una specialità di confettura napoletana.

All'ultimo — scrive il cronista suddetto — si diedero: *le pizze pagonazze, le pastitelle de zuccaro per tutte le tavole. Alla tavola della signora Reina, con detto misso, castagne de zuccaro con lo scacchiero, le nevole et procassa. Confietti et l'acqua a mano di buon odore.* Ciò dimostra che già si conoscevano i *marrons glacés*, tanto stimati da essere soltanto presentati alla tavola della regina; le *nevole* (dette anche *pampuglie* dai moderni Napoletani, perchè arricciate come trucioli di legno piallato) erano le *cialle*, così dette, o *fiocchi, cenci, bioccoli* dei Toscani, oppure le *oblio* dei Piemontesi, che si mangiano col lattemiele; il *procassa* è una corruzione della parola *ippocrasso;* le *tartette* erano paste dolci secche. Dopo essersi tutti lavati le mani con acqua di rose, la regal sposina regalò ai convitati i confetti di rito.

Vincenzo Cervio, che fu scalco del Cardinal Farnese, nel trattato: *Il trinciante*, così descrive il banchetto fatto in occasione delle nozze del principe di Mantova, nella primavera del 1581. «Si accedeva per cinque gradini ad una tavola coperta da un baldacchino, sotto il quale sedevano i principi, i duchi e i cardinali. Nel mezzo della sala, cento gentildonne, riccamente abbigliate, erano assise intorno ad una mensa, risplendente di cristalli veneziani». Dopo avere parlato dei primi servizi, così prosegue lo scalco cronista:

*Vi erano anco tre statue grande di pasta di marzapane, di altezza di quattro palmi, l'una. A una era il cavallo di Campidoglio, del naturale; l'altra un Hercule con 'l leone et l'altra un Alicorno con 'l corno in bocca al drago. Vi erano poi diverse cose che la ta-*

*vola era piena, cioè di gelo, bianco mangiare di mezzo rilievo, tazze di mostaccioli, biscotti reali, pignocetti, morseletti, pistacchiati, tortiglioni, pizze sfogliate, offelle alla Milanese, ginestrata, pappardelle alla romanescha dorate, uua fresca, frauole con zucchazo sopra. Le salviette erano mirabilmente lauorate in diverse foggie, con colonne, archi et triomphi, che facevano bellissima uista, con infinite bandirole di diversi drappi indorate con le armi di tutti li signori che erano a tavola.*

«Quando Federigo III visitò Napoli, re Alfonso spese in onorarlo centocinquantamila fiorini, e fece fare un desinare che mai il simile, ove vivande splendidissime si mangiavano in piatti d'argento, confetti d'ogni specie si gettavano, le fontane zampillavano di vino greco e moscatello ed ognuno poteva berne in tazze d'argento» — così narra il Facio, nella sua cronaca, lib. X.

Termino questa già numerosa serie di relazioni di banchetti sontuosi o *corredi* ch'ebbero luogo nelle corti principesche e nelle case doviziose di varie provincie d'Italia, le quali serviranno a provare, *ad abundantiam*, quanto l'arte dulciaria progredisse — a partire già sino dal XIII secolo — per assurgere, in seguito, a vera concezione artistica nell'estrinsecazione geniale di tutte le sue «mille figure» (¹).

---

(¹) Tra le paste nostre loristiche, menzionerò le *cialde* e *cialdoni*, gli *obliò*, le *nievole*, i *fiocchi*, i *cenci*, i *bioccoli*, gli *apostoli*, le *pampuglie*, le *cialle*, le *frappole*, le *mistochine*, i *galani*, i *crostoli*, le *fanfaluche*, le *panzanelle*, le *papardelle*, gli *intrigoni*, i *fiadoni*, i *brigidini*, le *frittole*, i *pucedruzzi*, ecc.; il *pan nociato*, di Fano; i *mandorlati*, di Benevento, le *pignolate* di Messina, i *maritozzi* di Urbino, il *salett* di Ravenna, i *nocciolini* di Chivasso, gli *ossi da morto*, gli *straccadenti*, la *petra fennula*, i *torroni*, i *mostaccioli*, la *copeta*, il *pan forte*, le *spongate*, il *pan pepato*, il *pabassinus*

Nè dimenticherò la Savoia — culla della nostra gloriosa dinastia, — nè il Piemonte, dove questa fondò il suo primo trono reale, e da dove, in seguito, prese le mosse per venire ad assidersi su quello italico, in Roma, proclamata finalmente capitale d'Italia.

Secondo le cronache dei primi conti di Savoia, si deve ad uno di questi, verso la metà del XIV secolo, l'avere introdotto, per il primo, la moda, nei pranzi d'apparato, specialmente in occasione di grandi solennità religiose o politiche, dei pasticci giganteschi. Così ebbero origine i famosi *gâteaux de Savoye*, che venivano arrecati in tavola da araldi o da paggi montati a cavallo e di tutto punto armati, e divisati in *bliau* (azzurro), colla croce rossa dello stemma sabaudo sul petto. Il primo *gâteaux de Savoye*, secondo una cronaca o tradizione del Sciabbese, sarebbe do-

---

dei Sardi, i *marzapanetti* di Lucca, i *buccellati*, i *cantucci* di Prato, di Portoferraio, di Genova, i *baicoli* veneti, ed i biscottini di Novara, d'Oristano, i *bicciolani* di Vercelli, ecc., come ciambelle, da quelle toscane e *corolli* d'Elba, a quelle vetrate o verniciate colla chiara d'uovo per Pasqua, coll'uovo duro colorato infitto nella pasta, al *ciandeu* (cialde o salde, perchè vengono saldati i due capi della pasta) di Nizza, al *bensone* di Modena, alle *brassadelle* emiliane, ai *canestrelli* di Genova e di Caselette, ai *taralloni*, *taralli*, *tarallini* dei meridionali; come stiacciate o placente toscane, le *offelle*, ed il *berlingaccio* tradizionale pel carnovale, il *bussolà* dei Bresciani, le *fogazze* venete, le *pinze* friulane, le *pizze* napoletane e romane, le *crescenze* per l'Epifania, la *cuddura* siciliana, ecc.; come torte ed altre paste ripiene di frutta, lattemiele: quelle *trentine* e *toscane*, le *crostate*, la *giobana*, la *tronda*, il *selten*, i *fagottini*, *cobeletti*, i *raffioli*, la *cassata* o *succota* siciliana, i *timballi* e *pasticci*, i *canoloni*, i *sossamelli*, ecc.; come amaretti, una quantità sterminata, da quelli di Genova, d'Acqui, di Saronno, di Gavirate, di Canobbio, di Ferrara fino a quelli di Oristano; senza contare i varii panettoni, pan dolci, pan d'oro, pan gialli, papale, *nadalin*, *pudricca* e simili per Natale, Pasqua, Epifania, e le specialità di dolci secchi: *ricciarelli*, *cavallucci*, *copale*, *bericoccoli*, di Siena, *pizzicati* di Perugia, *resta* di Como, *sfincioni* di Sicilia, *pirrichitos*, *panisaba* di Sardegna.

vuto al giovine conte Amedeo VI che, nel 1328, allora appena quattordicenne, — in occasione del passaggio per Chambery di Carlo di Lussemburgo, il quale rimase alcuni giorni al castello ospite di Margherita di Savoia, vedova del marchese Giovanni di Monferrato e tutrice del giovine conte, — immaginò, d'accordo col suo dolciere, di fare una grata sorpresa al principe straniero.

Al « buttafuori », il giovine Conte Verde apparve, tutto vestito in gran gala, montato su d'un cavallo riccamente bardato, tenendo nelle proprie mani un enorme pasticcio drizzato su d'un quadro d'argento; questo dolce rappresentava il maniero del conte di Savoia, con intorno le montagne ricoperte di neve; il tutto dominato da un diadema imperiale.

Che significava ciò?... Offrendo al suo ospite — ch'era uno dei cinque pretendenti ovvero aspiranti alla corona imperiale di Carlomagno — quel pasticcio allegorico, il giovane Amedeo intendeva fargli omaggio dei suoi beni e dichiararsi suo vassallo, riconoscendolo come il solo degno di cingere il diadema di Carlomagno?...

Comunquesiasi, questo bellissimo atto di cortesia fiorita e di fine politica ottenne il desiderato scopo. Carlo di Lussemburgo, essendo stato eletto imperatore d'Allemagna sotto il titolo di Carlo IV, nominò il Conte Verde vicario generale dell'Impero; quindi la contea di Savoia venne eretta in ducato; finchè la casa sabauda divenne casa reale mediante la protezione dei discendenti di Carlo IV.

Così, come si vede, il pasticcio del giovine Amedeo IV portò fortuna alla sua famiglia, alla sua casa.

Questo dolce, che una volta si faceva cuocere due volte come il biscotto, continua ad essere una delle migliori e più antiche preparazioni della pasticcieria, sempre nota sotto il nome di « Savojardo » ossia di *gâteau de Savoye*. Così, pure, esistono ancora i biscotti detti « Savojardi ».

Al Piemonte si deve, per avventura, quel delizioso camangiare, che probabilmente è la trasformazione della *russomada* in *sambajon* o zabaglione.

Si narra che Carlo Emanuele I, duca di Savoia, detto il *Grande*, proteggesse, oltre che le scienze, le lettere e le belle arti, anche l'arte culinaria e dulciaria, tantochè concesse patenti di nobiltà a due suoi cuochi ed allo scalco addetto alla sua mensa. Patrono dei cuochi e pasticcieri torinesi è stato, per molto tempo, San Pasquale Baylon, al quale le corporazioni dei cuochi e limonattieri avevano eretto un altare nella chiesa di San Tommaso a Torino.

Ora, alcuni etimologhi vorrebbero fare derivare la parola *sambajon* da una corruzione dialettale di Sant Baylon, il protettore dei lavoratori della mensa torinesi. Se non è vero è ben trovato. Vuolsi eziandio che questo delizioso camangiare fosse stato servito, per la prima volta, alla mensa del prefato duca di Savoia, sullo scorcio del XVI secolo, e che al duca fosse tornato assai gradito.

Lo zabaglione, sia fatto all'antica che alla moderna, costituisce una vivanda di consistenza cremosa che rappresenta, già per se stessa — come quella che è composta di tuorli d'uova sbattuti con zucchero e vino, frullati a dolce calore sul fuoco — una vivanda sostanziosa, sana e corroborante; oltre

che si presta, meglio della crema e della panna, per riempire varî pasticcetti, come i *canonett* o cannoli e quelle frittole o bignoli (*beignets*) noti sotto il nomignolo di *choux*.

In quanto a quel pane di forma fistolare, detto *grissin*, sembra — secondo l'avviso del Cibrario — debba rimontare ad una origine abbastanza antica; però se n'ignora la data. Le cronache narrano come il medico Pecchio di Lanzo avesse guarito il giovane duca Vittorio Amedeo II, bandendo ogni medicina e nutricandolo soltanto di grissini immollati nel latte o nel brodo. Si fabbricano grissini dolci, detti bastonetti.

Rinomati anche, *ab antiquo*, gli *obliò* o cialde che si mangiano tuttora colla panna di latte montata o lattemiele, detta *fioca* (neve). Così pure sono vantate le torte sfogliate e quei pasticcetti di pasta sfoglia detti *torcett* che si mangiano al mattino col *biccerin* (caffè e latte). Oggidì Torino è celebre per le sue deliziose caramelle — le prime del mondo — e per tanti altri lavori di fantasia in cioccolato, come i « gianduiotti » che divennero di fama universale. In fatto di frutta confette, mi piace di ricordare i *gesti* (bucce d'arancia confettate) di Carignano, le grosse noci col mallo candite di Monbercelli, ed i bei marroni canditi di Cuneo. Come liquori, il *ratafià* d'Andorno, la « menta glaciale », il *nôcino* di Saluzzo, il *ginepì* d'Aosta, ed il famoso *vermouth*, il re degli aperitivi.

Ho accennato, parlando dell'influenza della civilizzazione araba, ai *scherbet* o sorbetti ed a varî lavori di gelateria, dove i Siciliani, i Napoletani,

i Veneti e Fiorentini specialmente si resero celebri, perfezionando e diffondendo la loro arte nelle corti italiche ed anche in quelle straniere, specialmente in quella di Francia, coll'assunzione, al trono di quella nazione, di Caterina De Medici, che, unitamente al suo profumiere ed alchimista Roggieri ed a tanti altri servitori ed ufficiali di bocca, scalchi e credenzieri, condusse seco dolcieri specialisti in confetteria e pastelleria; distillatori d'orvietano e di liquori cordiali e digestivi — tra i quali il famoso *alkermes*, chiamato «liquore di lunga vita» da papa Leone X (Giovanni dei Medici) e da Clemente VII (Angelo dei Medici); tantochè, in Francia, venne denominato «liquore dei Medici», come quelli che l'ebbero caro e ne conservarono gelosamente il segreto di sua manipolazione — limonatieri o cedraiuoli; preparatori di semate, di orzate, ecc.; sorbettieri e simili preparatori di succhi e sciroppi di frutta.

Come per l'*alkèrmes* e l'*orvietano*, il segreto della manipolazione dei sorbetti venne mantenuto per molti anni nella famiglia dei Medici. Le cronache della corte francese registrano che i primi gelati serviti al Louvre datano dal 1533; ma siccome i dolcieri e gelatieri fiorentini del Louvre non diedero ad alcuno conoscenza della loro arte, così i parigini attesero più d'un secolo ancora per gustare il gelato. Infatti si deve al palermitano Procopio, detto *Cultelli* — coadiuvato da altri primi gelatieri siciliani, napoletani e fiorentini — l'impianto a Parigi d'un pubblico spaccio — ad uso caffetteria e sorbetteria — adornato di specchi, come quelli di Venezia, che venne aperto, nel 1680, nella *Rue Fossés Saint-Germain*,

in faccia al teatro della *Comédie Française*, che divenne, in breve tempo — sia per la novità, sia per la comodità delle cose — il ritrovo di tutti gli eleganti della corte e dell'aristocrazia militare, ed in seguito anche — ma molto più tardi — dei letterati e degli artisti. Il re Luigi XIV fece venire a corte il Procopio (che per essere un nobile decaduto era fornito di molta educazione e di bei modi gentili, oltrechè abbastanza istruito) e dopo averlo complimentato per la sua bella ed utile iniziativa, e per avere sopratutto importato l'uso del caffè e del gelato (dico gelato, al singolare, poichè era limitato soltanto al limone), così gradevoli, gli faceva rimettere un diploma o brevetto.

Il caffè Procopio ebbe ancora molti anni di vita in cui tutti i felici suoi successori fecero fortuna.

Nel 1798, il gelatiere napoletano Velloni aprì un magnifico stabilimento sul *Boulevard des Italiens* ed alcuni altri nei varî centri della città; ma, volendo troppo abbracciare, non fece buoni affari, tantochè fu costretto a cedere il suo magnifico locale al suo primo giovane, l'italiano Tortoni, che esperto, intelligente, attivo fece prosperare l'esercizio; laonde, al principio del secolo scorso, favorito dagli avvenimenti politici, sotto l'Impero, quel caffè divenne il convegno di molte celebrità ed il salone degli eleganti e delle mondane. Tortoni si ritirò dagli affari nel 1825, con duecentomila franchi di rendita, che lasciò, molto tempo dopo, a suo figlio. Tortoni, conosciuto in tutta la Francia ed all'estero per i suoi eccellenti gelati e per l'importanza del suo commercio, lasciava una memoria incancellabile.

Dal fin qui detto, e dai documenti e fatti che servono a materiare il progressivo evolvere e perfezionarsi dell'arte dulciaria italica in tutte le sue molteplici e svariate forme ed estrinsecazioni, procedendo dai primitivi *clibanari* (fornai) e *prestinari* (prestinai) picentini; dai primi *pistores dulciari* marchigiani (suddividentisi in *pastellari*, *placentari*, *crustillari*, *tortillari*, *bucellarii*, *trocleari*, *lactari*, e simili), venendo ai pastellieri e *funrari* del Medio-Evo; ai «doratori» e «conficionari» del Rinascimento, per terminare coi pasticcieri, offellieri e confetturieri moderni, non escludendo i limonatieri, sorbettieri, gelatieri, liquoristi, caffetieri e ciocolatieri, i quali, anch'essi, contribuirono a mantenere alto, in Italia ed all'estero, il prestigio e la supremazia artistica e la geniale facoltà inventiva di tutto quanto concerne l'arte di Gliceria e di Galatea, rimane evidente che, anche in questa branca gastronomica — come, del resto, in tutte le altre, particolarmente nella culinaria — l'Italia è stata maestra agli altri popoli.

È deplorevole però che, per i forti balzelli e dazî protezionisti, co' quali il fisco colpisce in Italia lo zucchero, il cacao e tante altre materie prime necessarie all'arte dulciaria, questa non possa continuare a godere dell'antica supremazia; pur continuando a competere valentemente con quella degli stranieri, particolarmente dei Francesi. Tuttavia un gran torto lo hanno pure molti artefici e lavoratori italiani, spe-

cialmente nel ceto di quelli addetti al culto dell'arte gastronomica, quali: cuochi, credenzieri, pasticcieri, confetturieri e simili, che rinunziando a gran parte delle tradizioni artistiche ed a molte voci della terminologia nazionale e loristicamente paesana, si diedero ad esaltare, ad imitare, a copiare e a designare, con vocaboli stranieri, tante vivande e camangiari creati, inventati e denominati, già anteriormente in Italia, con adatti ed appropriati vocaboli e razionale terminologia. Questi artefici caudatarii — come il valente pubblicista e critico d'arte Ugo Ojetti acerbamente rimproverava altre consimili abiure e deficienze, nell'arte decorativa mobiliare — « anzichè ricercare, nelle tradizioni artistiche e magari nell'istintiva arte paesana, quegli elementi necessarî per addivenire a nuove e più moderne concezioni, preferiscono di proclamare altamente la loro presunta bastardaggine' e vantarsi di sembrare trovatelli senza padre noto. Tutt'i gusti son gusti! ».

Anche per chi — aggiungerò io — oltre quello squisito del palato, dovrebbe sentire quello, ancor più prelibato, dell'amor proprio — non arrivo fino a dire nazionale — ma, almeno, professionale.

Dott. ALBERTO COUGNET.

---

*f*

# INTRODUZIONE

I moderni sistemi di lavorazione introdotti in quasi tutti i laboratorii di pasticceria e confetteria, ebbero per effetto di facilitare la lavorazione, modificando ogni procedimento dapprima sistematico.

La parte decorativa, in questa evoluzione, subì anch'essa un vero cambiamento; non potendosi applicare le macchine a tal genere di lavoro, s'impose la necessità d'iniziare un metodo di decorare più spedito, più semplice ed elegante in pari tempo.

Ecco quindi affacciarsi un nuovo campo di studio; ecco, per eccitare la fantasia dello studioso e specialmente dell'apprendista — acciocchè possa a sua volta estrinsecare nuove idee — farsi necessaria una guida pratica, facile, ed alla portata di tutte le borse.

Il presente lavoro, pertanto, lungi dalla pretesa d'opera d'arte, mira invece al fine più modesto di essere utile al pasticciere e confettiere, offrendo alcuni schizzi e disegni in un manuale tascabile e di facile consultazione.

Alla parte decorativa era pur necessario aggiungere tutto quanto concerne la parte pratica del mestiere; il bisogno quindi di unire, nel manuale,

una raccolta completa di ricette utili, era indispensabile, perchè, a misura che il progresso s'avanza, scaturisce, di conseguenza, la necessità di conoscere tutte le risorse delle moderne trovate.

Le ricette, alcune delle quali gentilmente fornitemi da noti professionisti, sparsi nelle diverse regioni d'Italia ed all'estero, formano un insieme di metodi di lavorazione, che rispecchiano gli usi e le abitudini d'ogni paese.

Non è quindi per propalare gli artifizii del mestiere, che io raccolsi le varie ricette più o meno note, ma per far cosa grata ai miei colleghi, colmando una lacuna che da molti era sentita.

Del resto i secreti dell'arte non stanno solo nelle ricette, ma bensì nell'abilità di chi le adopera, essendo la ricetta soltanto un suggerimento teorico.

Augurandomi che questo libro divenga il *vade mecum* d'ogni lavorante, specialmente se apprendista, non mancherò dal continuare ad approfondire i miei studî in materia e dall'escogitare nuovi insegnamenti per ulteriori edizioni, che serviranno ad accrescere sempre più la raccolta di tutte quelle innovazioni che il volger dei tempi porta costantemente con sè.

G. Ciocca.

CAPITOLO PRIMO

# PASTICCERIA.

Pasticceria, è il nome generico che si dà a tutte le paste cotte al forno. Per la buona riuscita di esse ci si dovrà attenere alle seguenti norme:

1° La massima pulizia di tutti gli attrezzi che dovranno essere pronti all'inizio d'ogni lavoro.

2° Formarsi un concetto preciso delle ricette e relativo peso degli ingredienti che le compongono [1].

3° Aver cura di passar sempre la farina per lo staccio, ed accertarsi che essa non sia mai umida.

4° Assicurarsi del grado di calore del forno, prima di introdurvi le paste a cuocere. Vi sono molti sistemi di forni, ognuno dei quali ha delle prerogative speciali, sia per la costruzione che pel riscaldamento. I forni moderni sono muniti di termo-

[1] Ho creduto necessario dosare le ricette col sistema decimale che dovrebbe oramai essere adottato da tutti in luogo della *libbra* e dell'*oncia*.

La *libbra* equivale a 324 grammi. L'*oncia* equivale a 27 grammi. Perciò 12 *oncie* formano una *libbra*.

A Milano la *libbra* è calcolata generalmente di 300 grammi e l'*oncia* di 25 grammi.

metro per poter regolare la temperatura. Vi sono pure i forni a riscaldamento elettrico.

Salvo qualche difficoltà, che col tempo saranno eliminate, il forno elettrico, a mio parere, è destinato a diventare il forno dell'avvenire, pel suo funzionamento facile e perfetto, pei suoi requisiti anche di fronte all'igiene, essendo con esso eliminati il fuoco e per conseguenza la cenere, il fumo, e relativi inconvenienti.

Già parecchie ditte si sono costituite per la fabbricazione di apparecchi per riscaldamenti elettrici d'ogni uso, e fra questi molti applicabili alla pasticceria, e cioè fornelli, scaldapaste, stufe per candire e ghiacciare i frutti, nonchè forni di varie dimensioni, che danno dei risultati veramente splendidi.

Si tratta di un'applicazione affatto moderna e che non può a meno di interessare chi ama di conoscere tutte le risorse del mestiere, seguendo la legge del progresso che modifica e trasforma i procedimenti di fabbricazione, senza preconcetti, pur di migliorare la produzione.

Siamo ora lieti di poter constatare che l'industria italiana si tiene alla testa del mercato mondiale di tali apparecchi che hanno ormai raggiunto la più elevata perfezione. Anche lo scetticismo col quale vennero accolte le prime applicazioni, scetticismo giustificato dalla novità del trovato, è scomparso rapidamente per i sicuri magnifici risultati ottenuti e dovuti alla celerità colla quale la Soc. An. Antonello e Orlandi di Verona, che li ha ideati, li ha perfezionati e messi nella condizione d'imporsi sopra ogni altro sistema anzitutto per la loro tecnologia nuova e ri-

gorosamente scientifica che distrugge finalmente, anche in tale campo, ogni empirismo e prevenzione, e poi anche per la grande comodità e gli immensi vantaggi che essi offrono, oltre all'igiene cui soddisfano completamente.

La fabbrica di Verona costruisce apparecchi di finitura ed eleganza eccezionale per funzionamento negli stessi negozi di vendita e non vi ha chi non vede in tale novità di applicazione, tutti i vantaggi di essa.

Le caratteristiche principali che contraddistinguono tali apparecchi, sono la loro mobilità che li rende liberi da ogni legame coll'immobile occupato data la facilità di montaggio e smontaggio; la rapidità della loro messa a regime (mezz'ora circa) la possibilità di variare in essi la temperatura colla massima rapidità, per cui è facilissimo evitare lo scarto e cuocere ciascun prodotto colla maggior perfezione; la facilità di manovra e la enorme produzione ottenibile in uno spazio limitato.

La figura qui accanto rappresenta uno di tali forni per medie produzioni con una camera di cottura da m. 1,65 × 0,60 × 0,25 di spazio utile, a cottura continua ed infornamento a padelle su carrello a lingua uscente due terzi circa dalla bocca del forno per comodità di carico e sfornamento. Tutti i più utili accessori e le più svariate comodità vi sono comprese in ogni singolo apparecchio, come ad esempio: la stufa di lievitazione, la camera d'essiccamento, l'iniettore di vapore, il produttore d'acqua calda, il ricuperatore del calore del vapore di scappamento, l'illuminazione della camera, il pirometro, il segnale di forno funzionante, ecc.

Si fabbricano in varie grandezze ad una, due, tre camere di cottura per qualsiasi quantità e qualità

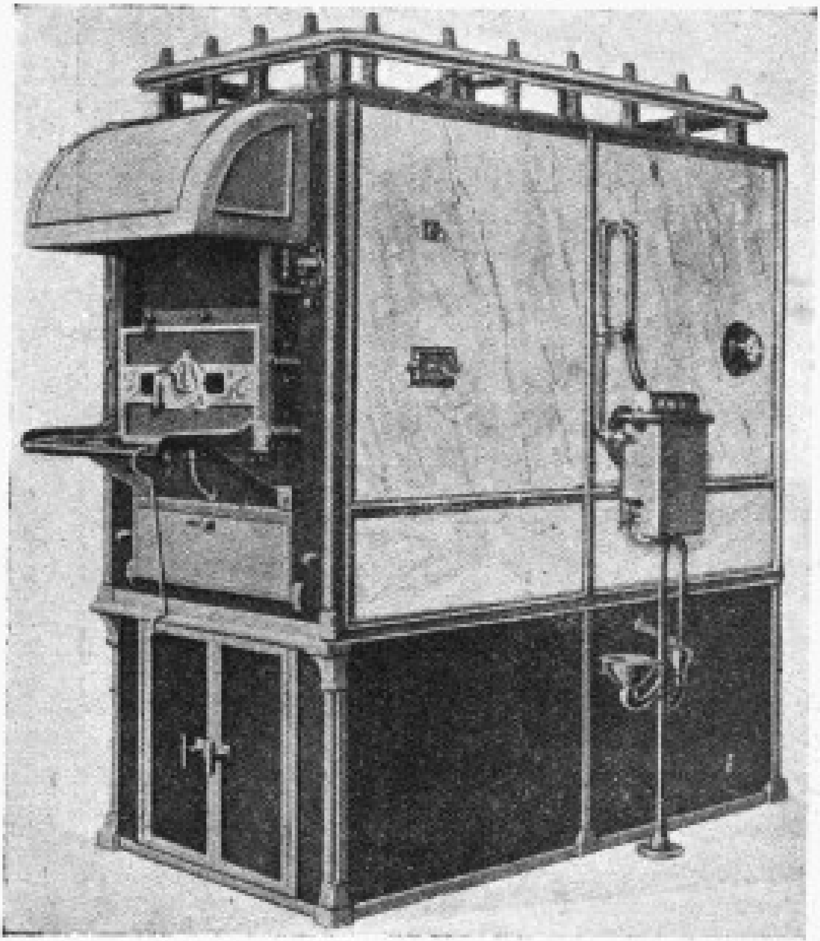


Fig. 1.

di produzione, dal tipo per famiglia all'imponente forno automatico continuo a sei camere per le grandi fabbriche di biscotti, e ciascuno di essi gode del più

elevato rendimento possibile ciò che ne rende l'esercizio di incontestabile convenienza.

È bene tuttavia che si sappia che per qualunque forno si deve regolare il calore nel modo seguente:

*primo grado* — forno caldo, che serve per la cottura dei grossi pezzi, come panettoni, paste margherite e grandi torte o bodini entro stampi grandi;

*secondo grado* — forno allegro, ove si possono cuocere le paste levate di media grossezza, le veneziane, i bastoni, le sfoglie, ecc.;

*terzo grado* — forno moderato (si ha circa un'ora dopo che venne riscaldato al 1° grado), e permette che si possano cuocere i «vol-au-vent», le maddalene, le paste frolle, e la biscotteria in genere;

*quarto grado* — calore dolce, atto a cuocere i biscotti leggeri, come i savoiardi, i «petits four» di pasta di mandorle, ecc.;

*quinto grado* — calore lento, che serve per le cotture delle meringhe, degli amaretti e biscotti secchi in genere;

*sesto grado* — calore perduto, che serve per la cottura di piccole spumiglie.

Prima di entrare nel campo pratico mi permetto di suggerire alcune nozioni preliminari che ogni buon pasticciere deve conoscere per assicurarsi del perfetto risultato del suo lavoro.

*Precetti da ritenere.* — 1° Non avere le mani scottanti ma piuttosto fresche; 2° penetrarsi bene delle dosi e dei pesi; 3° ben iniziarsi dei gradi di calore del forno.

*Del sale.* — Quasi tutte le manipolazioni di paste esigono un po' di sale, e specialmente se nel composto

entrano a far parte il riso, la tapioca, la semola, il latte, ecc. Il sale annulla quel gusto insipido che possiedono le farine e le paste in generale.

*Degli stemperamenti.* — La farina dev'essere sempre secca e passata per setaccio. Malagevole sarebbe il definire esattamente la qualità di liquido necessario sia: latte, acqua od uova, nella pigiatura della pasta, visto che alcune farine assorbono più umidità che l'altre. Tocca alla persona che opera a ben rendersi conto della qualità delle farine.

Una farina macinata da un anno, purchè ben conservata (onde evitare le nocive fermentazioni, che ne alterano profondamente la sua struttura chimica, senza che il pasticciere abbia i mezzi di verifica) è preferibile alla fresca, tanto sotto il punto di vista delle bagnature, che sotto il rapporto della cottura e della bontà della pasticceria ammanita.

*Cottura.* — Prima di acquistare familiarità col forno, ogni pasticciere, avanti di ritirare qualsiasi cosa, deve assicurarsi della sua cottura, sia sondandola con uno stecco lungo introdotto sino al centro, osservando, quando viene estratto, se vi sia o no traccia di umidità, oppure appoggiando leggermente sulla superficie della pasta ed osservare che non vi rimanga traccia del dito, riprendendo, qualora sia cotta, la sua superficie unita e liscia.

*Smodellamento.* — Qualsiasi pasticcio deve essere sformato un minuto dopo l'uscita dal forno, sia su d'una griglia in ferro zincato, o su graticcio di vimini; così si eviterà il rammollimento del composto.

## DEI BISCOTTI.

Biscotto (l'antico *bullatus* dei latini) è un pane senza lievito cotto due volte acciocchè perda ogni traccia d'umidità; sotto questo nome però i pasticcieri confezionano molte qualità differenti, che divideremo in due categorie e cioè: biscotti di pasta soffice e biscotti secchi.

I biscotti di pasta soffice o spumosi variano di forma, ma in sostanza sono tutti a base di uova, farina e zucchero, montati insieme secondo le regole che andrò man mano spiegando. Sono indicatissimi per bambini, per ammalati e specialmente per convalescenti. Si servono con creme o conserve, oppure accompagnati da qualche liquore o vino generoso.

I biscotti secchi invece servono generalmente per i *desserts*, nelle gite, in campagna, nelle riunioni o *pick-nick*, avendo il vantaggio di conservarsi a lungo.

Vi sono inoltre i biscotti speciali per servire col the, rinomatissimi fra questi i biscotti inglesi, una vera specialità cui nessuno ha potuto ancora far concorrenza. I biscotti inglesi sono a base di fecola e maisena, e confezionati con stampi e macchinarii costosissimi, che permettono solo alle grandi case produttrici di ottenere un articolo perfetto.

### *Biscotti soffici.*

Per la lavorazione dei biscotti soffici o biscotterie di pasta montata, vennero costruite speciali macchine che, oltre a facilitare il lavoro, permet-

tono di ottenere una produzione migliore e di massimo rendimento.

La Ditta E. A. Melzi di Milano è fornitrice di ogni genere di macchinari per tale lavoro e qui pubblico uno dei tipi di ultimo modello (fig. 2).

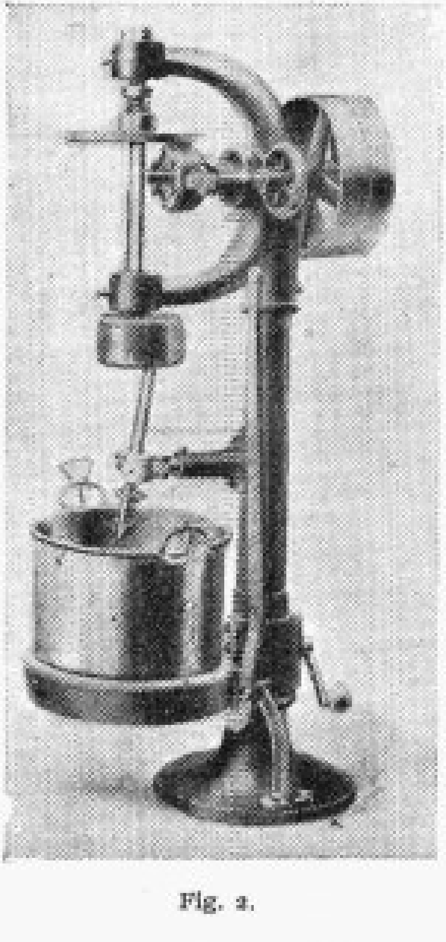


Fig. 2.

Questa macchina *sbattiuova*, ha parecchi vantaggi che meritano d'essere posti in evidenza: funzionamento silenzioso, movimento a frizione col sistema delle sfere che impedisce il riscaldamento dei cuscinetti, permettendo anche un discreto risparmio di forza. Comodità di poter cambiare la velocità da 150 a 450 giri durante la marcia, il che torna inoltre molto utile, specialmente quando si devono montare gli albumi d'uovo, o quando si deve aggiungere la farina all'impasto, occorrendo rallentare la velocità alla macchina acciocchè la farina si amalgami senza far grumi, cosa indispensabile.

Essendo inoltre il supporto della bacinella sposta-

bile, detta macchina ha anche il vantaggio di essere in grado di lavorare piccole o grandi quantità; potendosi, all'occorrenza, cambiare la bacinella.

La frusta è combinata in modo che può essere sollevata od abbassata a piacere, ed in caso di rottura di qualche filo, ognuno può sostituirlo con altro, prontamente, senza speciali attrezzi, essendo esclusa la saldatura.

Molte altre comodità presenta questa macchina *sbattiuova*, ma io qui ho solo voluto additare alcune delle più importanti prerogative, per far conoscere quanto la meccanica abbia contribuito allo sviluppo dell'arte nostra, studiando, in tutti i più minuti particolari, il modo di facilitarci il lavoro.

### *Biscotti quadri.*

| | | |
|---|---|---|
| Uova .................... | kg. | 1,200 |
| Zucchero ................ | » | 1,000 |
| Farina.................... | » | 1,000 |

È noto che in molti casi, per facilità di lavoro, anche le uova si pesano come tutti gli altri ingredienti. Un uovo pesa circa 50 gr. e risulta che tanto il rosso che l'albume pesano egualmente; in base quindi a queste misure, è facile stabilire le proporzioni, specialmente nei composti dove entrano solo uova intere.

Ecco in che modo, generalmente, si preparano i biscotti quadri (fig. 3):

Lavorate le uova collo zucchero, scaldando un po' la pasta durante la lavorazione. Quando il com-

posto però è ben montato, ritirate dal fuoco ma sempre sbattendo col battiuova o colla macchina.

Raffreddato che sia, aggiungasi la farina facendola cadere a pioggia con uno staccio.

Fate cuocere entro stampini quadrilunghi, unti di burro e zuccherate leggermente sulla superficie, col forno regolato a 160 gradi.

Fig. 3.

Altre dosi per biscotti quadri:

| | | |
|---|---|---|
| Uova .................... | kg. | 2,350 |
| Zucchero grasso .......... | » | 2,000 |
| Farina .................... | » | 1,850 |

Durante la lavorazione, mentre si scalda aggiungere, poco per volta, altre 8 uova intere.

*Biscotti all'uso.*

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero .................. | kg. | 1,000 |
| Uova .................... | » | 1,100 |
| Farina .................... | » | 1,000 |

Si procede come pei biscotti quadri e quando la pasta è ben montata, si riempie un sacchetto ad

imbuto munito di un cornetto rotondo alla sua estremità, e si modellano i biscotti su carta sostenuta, possibilmente carta a mano, dando loro la forma lunga rientrante nel mezzo. Si cospargono con granella di zucchero fino e si cuociono a 170 gradi circa di calore (fig. 4).

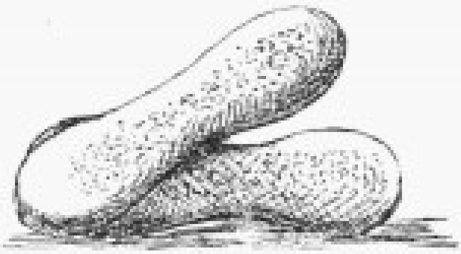


Fig. 4.

Altre dosi per biscotti all'uso:

| | | |
|---|---|---|
| Uova intere | kg. | 1,000 |
| Zucchero semolato | » | 0,250 |
| Zucchero grasso | » | 0,250 |
| Farina | » | 0,760 |

*Biscotti all'anice* (o pan d'anice).

| | | |
|---|---|---|
| Uova | kg. | 1,500 |
| Zucchero | » | 1,500 |
| Farina | » | 1,500 |
| Albumi d'uovo | N. | 4 |

Gusto anice.

Lavorate le uova collo zucchero, scaldate la pasta come d'abitudine e, mentre si raffredda, aggiungete i chiari ben montati, e per ultimo la farina (fig. 5).

Cuocete in stampi di latta rettangolari grandi e bassi, unti di burro, a forno temperato (170°).

Fig. 5.

*Biscotti di Genova.*

Si procede come pei biscotti all'anice; amalgamata la farina alle uova montate, aggiungete chilogrammi 0,500 di mandorle dolci pelate ed asciutte.

Fig. 6.

La pasta si cuoce come quella all'anice, e cioè in stampi bassi e rettangolari, e si lascia raffreddare. Si tranciano poi i pani a fette larghe un dito, stendendole su placche e rimettendole in forno a biscottare (fig. 6).

*Biscotti di Novara.*

| | | |
|---|---|---|
| Uova .................... | kg. | 2,700 |
| Zucchero ................. | » | 2,700 |
| Farina.................... | » | 2,850 |

Dalle uova si tolgono 15 albumi.

Si sbattono le uova collo zucchero, procedendo come per le altre biscotterie; si modellano poi i

Fig. 7.

biscotti su fogli di carta a mezzo di una speciale placca forata. Si cospargono con granella di zucchero sottile miste a granella di biscotti (fig. 7).

Si cuoce a forno caldo (220° circa).

*Biscotti granellati.*

| | | |
|---|---|---|
| Uova .................... | kg. | 1,200 |
| Zucchero ................. | » | 1,200 |
| Farina.................... | » | 1,350 |

La lavorazione è sempre uguale; questi biscotti si modellano su placche unte ed infarinate a mezzo del

sacchetto di tela, dando la forma dei biscotti all'uso, ma spolverando con granella di zucchero grosse (fig. 8).

Si cuoce a forno caldo temperato (190° circa).

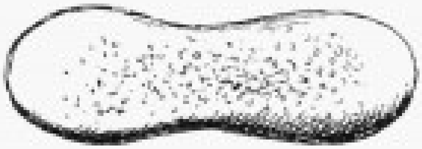


Fig. 8.

*Biscotti Champagne.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina semola ............ | kg. | 0,700 |
| Uova .................... | N. | 14 |
| Zucchero ................ | kg. | 0,700 |

L'operazione è uguale sull'inizio alle altre qualità di biscotti, montando cioè le uova collo zucchero,

Fig. 9.

scaldando poco la pasta e mentre si raffredda aggiungere la farina.

Si cuociono in stampi speciali che si preparano unti ed infarinati di fecola, e si infarinano leggermente collo zucchero raccolto in una tela (fig. 9).

Si cuoce il tutto a forno debole (150° circa) e si ottengono biscotti molto leggeri.

*Biscotti Famiglia*
(già biscotto Bismarch).

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero ................. | kg. | 0,600 |
| Farina semola............ | » | 0,300 |
| Farina patate ............ | » | 0,300 |
| Albumi d'uovo montati .. | N. | 24 |
| Tuorli d'uovo ............ | » | 24 |
| Profumo vaniglia. | | |

Si procede come per i biscotti «Champagne» e per ultimo si aggiungono gli albumi montati. La lavora-

Fig. 10.

zione si fa a freddo. Il tutto poi si modella su latte unte ed infarinate col solito sacchetto con cornetto rotondo un po' grande. Si dà a questi biscotti la forma di un *bastone* lungo 15 cent. (fig. 10). Si cuociono spolverati con zucchero in polvere, a forno debole (150°).

*Biscotto Pan di Spagna.*

| | | |
|---|---|---|
| Albumi d'uovo .......... | N. | 12 |
| Zucchero grasso .......... | kg. | 1,800 |
| Uova intere............... | » | 2,000 |
| Farina semola............ | » | 1,000 |
| Farina patate ............ | » | 0,900 |
| Burro ..................... | » | 0,200 |

Sbattere i tuorli collo zucchero, aggiungere la farina, indi gli albumi montati ed il burro liquefatto.

Si cuoce nei medesimi stampi dei biscotti all'anice, a forno debole.

*Finocchietti.*

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero semolato ....... | kg. | 0,650 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 15 |
| Uova intere.............. | » | 6 |
| Farina................... | kg. | 0,650 |
| Finocchio ............... | » | 0,015 |

Lavorare attivamente lo zucchero colle uova che si aggiungeranno ad esso, intere, ad una alla volta. Scaldare il tutto durante la lavorazione, per poi lasciar raffreddare, sempre lavorando la pasta. Aggiungansi per ultimo la farina ed il finocchio e si cuocia in teglie unte calde ed infarinate.

*Biscotti Savoiardi.*

| | | |
|---|---|---|
| Albumi d'uovo .......... | N. | 24 |
| Uova intere ............ | » | 30 |
| Zucchero ............... | kg. | 0,750 |
| Farina.................. | » | 0,375 |

Gusto limone o vaniglia.

Sbattere le uova collo zucchero, aggiungere la farina e per ultimo gli albumi ben montati. Si approntano negli stampi ovali, unti ed infarinati, oppure con un cucchiaio si modellano su placche unte, dando

loro la forma di grossi gianduia (fig. 11) od anche a bastone (fig. 10).

Spolverati con zucchero in polvere si cuociono a forno moderato.

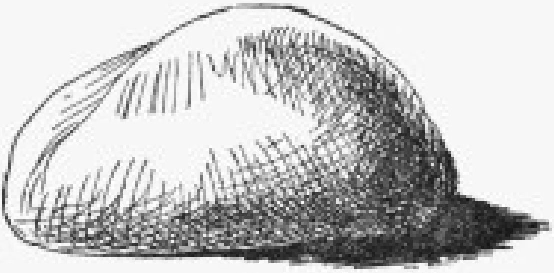


Fig. 11.

*Biscotti di riso.*

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero polvere ......... | kg. | 0,500 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 20 |
| Marmellata d'albicocche ... | kg. | 0,150 |
| Albumi d'uovo montati alla neve. ................. | N. | 8 |
| Farina di riso ............ | kg. | 0,350 |

Lavorare i tuorli collo zucchero e separatamente sciogliere la marmellata con ⅓ degli albumi d'uovo montati, riunire poi il tutto, aggiungere la farina e per ultimo il resto degli albumi.

*Biscottini Vittoria.*

| | | |
|---|---|---|
| Uova intere.............. | kg. | 1,200 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 4 |
| Zucchero ................ | kg. | 1,000 |
| Farina frumento.......... | » | 1,000 |

Si procede come per le altre biscotterie, montando uova e zucchero, aggiungendo poco per volta i tuorli e per ultimo la farina.

Col sacchetto si modellano negli stampi appositi, si spolverizzano di zucchero al velo collo staccio e si passano al forno.

*Biscottini alla crema montata.*

Montate per bene 4 albumi d'uovo, mescolate insieme 125 gr. di zucchero in polvere vanigliato, unitevi 200 gr. di lattemiele o crema montata, e per ultimo incorporatevi leggermente 200 gr. di farina di semola. Foggiate dei biscottini o col sacchetto o con un cucchiaio su latte unte ed infarinate.

Cuoceteli a forno moderato come le spumiglie.

*Biscotti all'arancio.*

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero ................ | kg. | 0,250 |
| Fecola .................. | » | 0,200 |
| Farina semola ........... | » | 0,200 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 6 |
| Albumi .................. | » | 6 |
| Raschiatura di un arancio. | | |

Si procede nella lavorazione come per le altre qualità di biscotti, aggiungendo per ultimo i chiari montati.

Si raccoglie il composto entro un sacchetto e si modellano i biscotti su placche ondulate, lunghi poco più di sei centimetri, dando loro la forma di

spicchi d'arancie. Si spolverizzano di zucchero alla superficie, si fanno cuocere regolarmente e, dopo raffreddati bene, si riuniscono a piccoli gruppi allacciandoli con una fascietta (fig. 12).

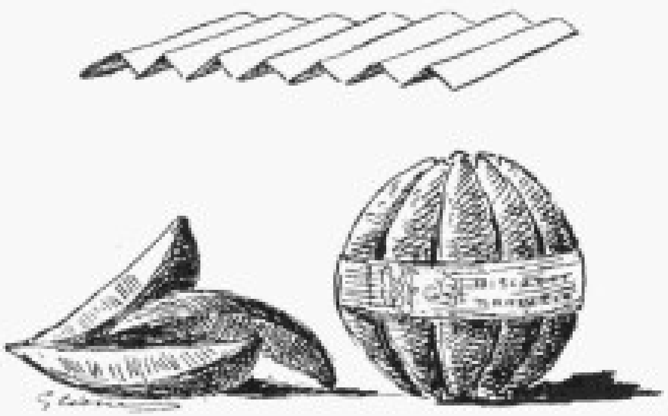


Fig. 12.

*Biscotti al limone.*

Coll'identico sistema si fanno anche i biscotti al limone, profumando con raschiatura del medesimo.

*Biscotti secchi.*

| | | |
|---|---|---|
| Albumi montati ......... | N. | 42 |
| Zucchero in polvere ...... | kg. | 2,000 |
| Farina semola ........... | » | 1,000 |

Si sbattono gli albumi per bene e si aggiunge lo zucchero e la farina. Con un sacco ad imbuto si modellano i biscotti su carta sostenuta e si polverizzano

sulla superficie con zucchero al velo raccolto in un sacchetto di tela sottile.

Altre dosi per biscotti secchi:

| | | |
|---|---|---|
| Albumi montati .......... | kg. | 0,800 |
| Zucchero semolato ....... | » | 1,400 |
| Farina.................... | » | 0,600 |

Procedimento come sopra.

*Biscottini vaniglia.*

| | | |
|---|---|---|
| Albumi a mezza fiocca.... | N. | 18 |
| Zucchero in polvere ...... | kg. | 1,000 |
| Farina .................... | » | 1,000 |
| Profumo vaniglia. | | |

Si modellano con cornetto di tela su placche unte

Fig. 13.

di cera vergine. Si lasciano sulla stufa per circa quattro ore. Si cuociono a forno debole.

I biscottini vaniglia devono avere la forma indicata dal disegno qui sopra (fig. 13) e non più grande del disegno stesso.

*Biscotti genovesi del Lagaccio.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina.................... | kg. | 2,100 |
| Zucchero biondo .......... | » | 0,750 |
| Burro .................... | » | 0,400 |
| Lievito .................. | » | 1,200 |
| Finocchio dolce .......... | » | 0,050 |

S'incomincia impastando il burro collo zucchero, mentre a parte si stempera il lievito con poca acqua tiepida, incorporandovi la farina. Fatto ciò s'ag-

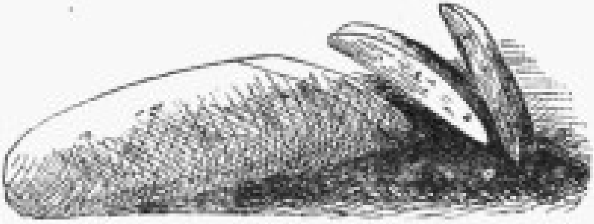


Fig. 14.

giunge lo zucchero sciolto col burro, lavorando il tutto insieme come si farebbe pel panettone di Milano. Si mette poi nella stufa a levare per qualche ora.

Si torna poi a lavorare bene la pasta, tagliandola in tante parti uguali, modellando i biscotti su placche unte di burro, dando loro la forma di lunghe strisce (pani).

Si metteranno nuovamente a levare, facendoli poi cuocere a forno piuttosto caldo.

Quando sono cotti, si tagliano trasversalmente a fette tutte uguali e si rimettono in forno a biscottare. Questo biscotto è una vera specialità genovese ed ha il vantaggio di conservarsi lungamente (fig. 14).

### *Grissini* (specialità torinese).

I grissini non sono veramente da comprendersi nella serie dei biscotti, perchè costituiscono un pane, confezionato dai prestinai, sotto forma di lunghi bastoncini, che hanno acquistato una vera nomea, non solo nella regione piemontese, ma bensì in tutta Italia ed anche all'estero, dove se ne fa una discreta esportazione.

Modificando lievemente la ricetta e rendendo il biscotto un po' dolce, esso può servire anche ai pasticcieri per confezionare canestri e per molti altri usi, particolarmente per la decorazione, essendo molto adatto appunto per la sua forma e resistenza.

Ecco intanto in che modo si prepara:

| | | |
|---|---|---|
| Farina.................... | kg. | 1,000 |
| Zucchero ................ | » | 0,300 |
| Burro .................... | » | 0,200 |
| Carbonato di ammoniaca . | » | 0,015 |

Con questi ingredienti formate una pasta piuttosto sostenuta, aggiungendovi un po' di latte.

Fatene poi tante piccole pallottole tutte eguali, allungatele un po', rotolandole sul tavolo leggermente infarinato, indi, colle mani, prendetene una alla volta per le estremità e con una certa maestria allungate la pasta fino a mezzo metro circa e dello spessore di tre o quattro millimetri, collocandola su placche unte, ed a regolare distanza schiacciandone un po' col pollice le due estremità per affrancarle alla placca (fig. 15).

Tutto ciò deve venir fatto in minor tempo di quello che abbia impiegato io nella descrizione; i grissini poi si indorano con latte e si cuociono a forno caldo.

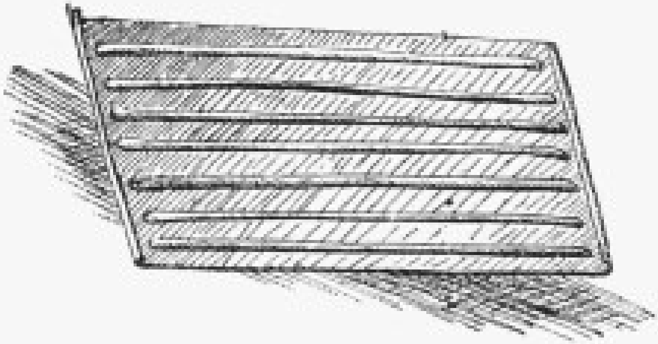


Fig. 15.

*Grissini grossi per the.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina | kg. | 0,600 |
| Zucchero | » | 0,150 |
| Burro | » | 0,100 |
| Uova | N. | 2 |
| Latte circa | ½ quinto | |
| Profumo acqua fior d'arancio. | | |
| Ammoniaca | kg. | 0,015 |

Si amalgama il tutto come di regola formando una pasta un po' sostenuta, si formano su delle latte dei bastoncini lunghi circa 30 cm. e grossi come un dito, si lasciano un po' levare, s'indorano con tuorlo d'uovo e si passano a forno caldo.

### *Assabesi.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina semola ........... | kg. | 3,500 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 1,200 |
| Burro .................... | » | 2,300 |
| Polvere di nocciole ....... | » | 0,600 |
| Cacao sciolto ............ | » | 0,500 |
| Uova .................... | N. | 8 |

Si fa l'impasto come una pasta frolla, si passa per una siringa dentellata, modellando tanti biscottini lunghi 6 o 7 cm., non di più.

### *Krumiri.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina frumento.......... | kg. | 3,000 |
| Farina [meliga ........... | » | 3,500 |
| Zucchero grasso .......... | » | 3,200 |
| Uova.................... | N. | 16 |

Profumo vaniglia.
Ammoniaca gr. 20 o lievito in polvere in proporzione.

Anche questa qualità viene modellata dopo l'impasto regolare, su placche infarinate, passando la pasta per una siringa dentellata e facendone tanti bastoncini corti, che vengono in seguito confezionati entro scatole, e avvolti in carta pergamena o paraffinata.

## *Lingue di gatto* (Langues de chat).

| | |
|---|---|
| Albumi montati .......... | kg. 0,800 |
| Lattemiele ................ | » 1,000 |
| Farina...................... | » 1,000 |
| Zucchero in polvere ...... | » 1,000 |
| Gusto vaniglia. | |

In un recipiente di terra o di rame ben pulito, riunite i chiari montati colla farina e lo zucchero, cui aggiungerete per ultimo il lattemiele. Si modellano poi le lingue col sacchetto su placche unte leggermente di cera vergine (fig. 16).

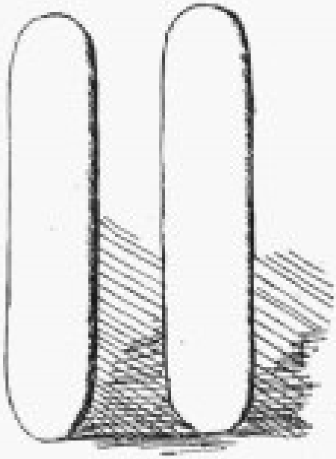


Fig. 16.

Questa operazione si fa riscaldando convenientemente le placche e passandovi sopra un pezzetto di cera vergine in modo che ve ne rimanga un sottilissimo strato.

Le lingue si cuociono a forno caldo (400° circa) e si staccano dalle placche prima che si raffreddino.

## *Tortiglioni* (o riccioli).

Colla pasta dei *langues de chat*, formerete delle liste lunghe circa 20 cm. modellate col sacchetto

su placche cerate. Appena cotte, operando con destrezza, staccherete le liste di pasta dalle placche per avvolgerle prontamente in giro ad un bastoncino grosso come un dito. Raffreddandosi, conserveranno la forma spirale. Si debbono tenere in ambiente secco (fig. 17).

Fig. 17.

## *Riccioli granellati.*

I biscotti cui sopra si possono granellare, appena modellati sulle placche, con una grana sottile di nocciole toste o mandorle, proseguendo poi nell'identico modo indicato per i tortiglioni.

## *Fantasie di pasta biscotto per decorare dolci, lattemieli, gelati, ecc.*

Colla pasta dei *langues de chat* si possono anche modellare col sacchetto, sulle placche preparate, dei disegni variati, vale a dire dei rosoni, delle foglie, e molti altri soggetti. Queste fantasie, dopo cotte e staccate dalle placche, si prestano per decorare i dolci, oppure si possono applicare come contorno ai lattemieli fiorati, o adoperare per arricchire e

completare un gelato, o per far le foglie ad un ananas composto di marenga, o per la costruzione di un cestino leggero, oppure per combinare una minuscola casetta sopra alcune roccie di bignoli farciti di zabaglione e caramellati, e per mille altre combinazioni, disegnando all'occorrenza prima sulla placca una breve traccia di ciò che si vuol ottenere.

### *Biscotti col cucchiaio.*

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero in polvere ...... | kg. | 0,250 |
| Farina .................. | » | 0,300 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 8 |
| Uova intere .............. | » | 2 |
| Albumi montati .......... | » | 8 |

Montate le uova collo zucchero, aggiungete gli albumi montati e per ultimo la farina.

Mettete tante cucchiaiate di questa pasta su fogli di carta, dando ad esse la forma di grossi gianduiotti, cospargetele abbondantemente di zucchero in polvere servendovi di uno staccio, e fate cuocere nel forno non troppo caldo. Sarà anzi buona precauzione tenere la bocca del forno aperta per evitare che l'umidità abbia a fondere lo zucchero.

### *Biscotti nei pirottini.*

| | | |
|---|---|---|
| Burro .................... | kg. | 0,150 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,150 |
| Farina di patate ......... | » | 0,075 |
| Farina semola ........... | » | 0,075 |
| Albumi d'uovo montati .. | N. | 6 |
| Tuorli d'uovo ........... | » | 2 |

Montate il burro appena liquefatto collo zucchero, unite i due tuorli d'uovo indi gli albumi montati e per ultimo la farina; profumate con un bicchierino di buon liquore forte e riempite con un sacchetto dei pirottini di carta. Cuocete su placche in forno di moderato calore.

## *Biscotti salati* (Bretzels).

Passate per uno staccio 500 gr. di farina, raccogietela sul tavolo e formate un vuoto nel centro entro il quale collocherete 40 gr. di sale e 40 gr. di

Fig. 18.

lievito di birra che scioglierete con acqua a piccole dosi incorporando poco alla volta la farina in modo da ottenere una pasta piuttosto dura, che lascerete riposare per 4 o 5 ore, coperta con una tela umida. Dividete la pasta in tante parti di circa 50 gr. cadauna, rotolatele ed allungatele in forma di bastoncini grossi come una matita, allacciando le due estremità a mo' di nodo. Collocate il tutto su una tela e mantenete ancora coperto acciocchè non faccia crosta. Lasciate così riposare ancora un'ora. Mettete intanto a fuoco una caldaia piena d'acqua, e quando

l'acqua bolle, gettatevi entro 10 o 12 *bretzels* per volta, lasciandoli sino a che verranno a galla, badando che non si disfacciano. Con una schiumarola ritirateli mano mano e poneteli su un panno a scolare (fig. 18).

Spolverizzateli abbondantemente di sale fino, misto a semi di finocchio e cumino, accomodateli su placche e cuoceteli in forno molto caldo.

Questo è un biscotto tedesco che si usa accompagnare colla birra.

### *Biscottini triestini.*

| | |
|---|---|
| Farina | kg. 0,250 |
| Burro | » 0,120 |
| Latte o acqua | 1/8 di litro |
| Sale | kg. 0,005 |

S'impasta la farina col burro aggiungendovi un po' di latte o acqua, avvertendo che in questo genere di biscotti non deve entrare zucchero. Stendete la pasta e tagliatene delle rotelle della grandezza di uno scudo. Lucidate con latte e spolverizzate di sale fina. Cuocete a forno caldo, ma non lasciate troppo colorire.

### *Bastoncini al latte salati.*

È un'altra qualità di biscottini che vengono generalmente serviti colla birra.

S'impastino 500 gr. di farina con 150 gr. burro, 40 gr. di zucchero, un po' di sale e circa 15 gr. di lievito in polvere (oppure lievito di birra in proporzione), e si aggiunga latte quanto basta per formare una pasta un po' consistente.

Se adoperate il lievito in polvere, passatelo allo staccio colla farina, e se adoperate il lievito di birra, stemperatelo a parte con un po' di latte tiepido.

Lasciate riposare un po' la pasta, quindi arrotolatela in piccole proporzioni, formandone dei bastoncini lunghi e grossi come una matita.

Collocateli uno accanto all'altro sul tavolo, inumiditeli leggermente con un pennello bagnato d'acqua, avvolgeteli in briciole di biscotti, spolverizzateli di sale e finocchio e infine fateli cuocere, accomodati su placche.

### *Bastoncini alla romana.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 0,400 |
| Zucchero ................ | » | 0,200 |
| Burro ................... | » | 0,075 |
| Pasta mandorle .......... | » | 0,075 |
| Maraschino .............. | » | 0,020 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 6 |

Amalgamato per bene il tutto, si stende la pasta sul tavolo, si divide in rettangoli di 10 cm. di lunghezza per 3 cm. di larghezza. Si ghiacciano con pasta di amaretti, si granellano con nocciole torrefatte, triturate, e si cuociono a forno debole.

### *Biscottini Dante.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina e fecola .......... | kg. | 0,500 |
| Zucchero grasso .......... | » | 0,500 |
| Uova intere .............. | » | 0,500 |
| Alchermes di Firenze ..... | 1 bicchierino | |

Lavorare zucchero e uova leggermente, unire la farina, l'alchermes e colorire con poco carminio.

Spolverizzare il tutto prima di mettere in forno non troppo caldo.

### *Biscotti della Salute.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................... | kg. | 1,200 |
| Lievito rifatto due volte .. | » | 0,800 |
| Zucchero ................ | » | 0,200 |
| Burro .................... | » | 0,150 |
| Latte .................... | ½ litro | |
| Uova .................... | N. | 4 |

Si formano dei pani lunghi, si lasciano levare a giusta portata, si fanno cuocere e dopo ben raffreddati si tagliano come i biscotti del Lagaccio di Genova e si passano nuovamente al forno per tostarli.

### *Biscottini « Bebè »*

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................... | kg. | 2,000 |
| Lievito di birra .......... | » | 0,060 |
| Zucchero ................ | » | 0,200 |
| Burro .................... | » | 0,300 |
| Latte .................... | litri | 1,000 |

Si fa, come di regola, un impasto non troppo consistente, ma ben lavorato, che si stende poi sopra una lamiera eguagliandone l'altezza su tutta la superficie.

Si cuoce la pasta a forno caldo e, dopo raffreddata, si taglia a listelli larghi un centimetro e lunghi circa dieci, che si accomodano su teglie e si biscottano al forno.

### *Biscotti per bambini.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................... | kg. | 0,500 |
| Zucchero ................ | » | 0,125 |
| Burro .................... | » | 0,125 |
| Sale ..................... | » | 0,010 |

Fate una pasta un po' sostenuta, bagnando con latte, stendetela, tagliatela a volontà, lucidatela con latte e cuocete a forno caldo.

### *Biscottini del Piave.*

Ecco gli ingredienti che occorrono:

| | | |
|---|---|---|
| Farina doppio zero ....... | kg. | 1,500 |
| Fecola .................. | » | 1,000 |
| Zucchero macfie .......... | » | 2,000 |
| Uova intere .............. | N. | 15 |
| Tuorli ................... | » | 35 |

Essenza limone e vaniglia.

Si fanno dei biscottini lisci a bastoncini grossi un dito e lunghi otto cm., ingranellati di zucchero macfie, coloriti con zucchero *brulée* e passato per staccio.

Cuocere a forno caldo su placche unte ed infarinate.

### *Biscotti digestivi.*

Montare kg. 1 di zucchero in polvere con kg. 0,500 di uova, aggiungervi, poco per volta, ¼ di litro di latte e continuare a montare la pasta. Aggiungervi

due grammi di carbonato di ammoniaca e tre di bicarbonato di soda e per ultimo kg. 3 di farina.

Modellare col sacchetto a forma ovale sopra placche unte di cera e spargere sui biscotti del finocchio o dei semi d'anici in grani. Cottura a forno moderato.

### Biscotti inglesi.

Le riviste inglesi assicurano che fu il pasticciere Edward nel 1803 a presentare i primi esemplari di biscotti al giudizio del pubblico.

Edward che aveva già trovato il modo di rendere più piacevole il pane dei marinai, creando la « galletta », non fece che addolcire ed ingrassare questa, aggraziandola con forme più piccole ed eleganti così da portarla fra la classe dei « cakes » (biscotti), nome che caratterizza quasi tutti i differenti tipi di tale genere di pasticceria.

A poco a poco questa industria raggiunse una tale importanza, da veder in breve sorgere colossali stabilimenti dove sono impiegate parecchie migliaia di operai d'ambo i sessi.

Le macchine poi vennero presto in aiuto della mano d'opera, ed anche queste raggiunsero una perfezione tale da trasformare oggigiorno migliaia di tonnellate di ingredienti e da permettere l'esportazione di detto articolo in tutto il mondo.

La fortuna di questo prodotto ha però invogliato molti alla fabbricazione, sicchè, variando un po' i tipi ed i formati, la concorrenza, data la potenzialità di produzione, accrebbe talmente le varietà, da confondere in una classe sola certi tipi che figure-

rebbero forse più degnamente fra le specie di pane comune.

Per descrivere quindi tutti i tipi di biscotti che sono in commercio sotto il nome di «inglesi», occorrerebbero dei volumi ben più di mole di questo mio modesto manuale; dirò solo che se colle potenti macchine si può ottenere una forte produzione ed una perfetta lavorazione del prodotto in quanto a qualità, anche con un piccolo impianto, se si ha cura di adoperare materie di primo ordine, si otterrà sempre un prodotto fino e preferito e, modificando infine le proporzioni e gli ingredienti, si otterranno dei prodotti ottimamente commerciabili e di concorrenza a seconda delle esigenze.

I primi *cakes* o biscotti posti in commercio furono gli *Albert*, e ad essi seguì una sequela di specie sotto diversi nomi, quasi tutte però identiche nella qualità per la loro conservazione inalterabile.

I varî tipi poco differiscono nel metodo di preparazione, date le sostanze che vengono adoperate.

Furono in seguito introdotti altri tipi di biscotti a base di mandorle («macaroons»), la cui conservazione, causa appunto la mandorla oleosa, non può stare in raffronto cogli *Albert*.

Gli inglesi hanno inoltre diviso questo loro prodotto in varie classi, e cioè il tipo liscio, ottenuto dallo stampo, che, pur variando di forma, non implica molta diversità di sostanza; il tipo riccio, che vien fatto colla siringa e che è conosciuto sotto il nome di *Queen* (Regina). Vi sono inoltre i *Wafer* (cialde) e i *Kraknel* (biscotti o gallette all'acqua).

Ogni tipo di biscotto richiede una lavorazione dif-

ferente: così pei biscotti tipo «Albert», la pasta essendo magra e poco dolce, occorre una lavorazione meccanica, non bastando la forza muscolare dell'uomo. Essa pasta viene all'uopo lavorata da apposite impastatrici e poi passata attraverso a cilindri che, oltre a completarne la lavorazione, la rende liscia, sottile e tutta uguale di spessore (fig. 19).

Nell'impasto di questi biscotti è pure indispensa-

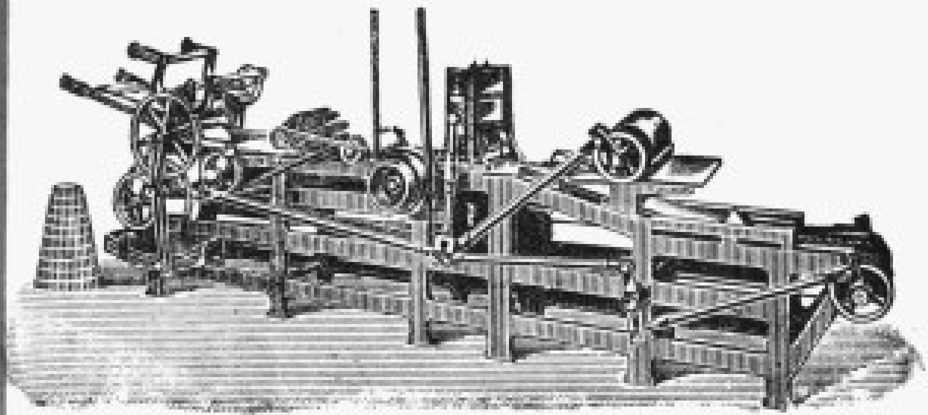


Fig. 19. — Macchina stampatrice per biscotti (Melzi).

bile l'aggiunta di qualche reagente che contribuisca allo sviluppo della pasta, e qui sta un po' il secreto degli inglesi. Nella lunga pratica, oltre all'aver perfezionato sempre più le loro macchine, gli inglesi sono anche riusciti ad ottenere un prodotto fine, delicato, friabile, leggiero e resistente, conservandosi a lungo, specialmente se tenuto chiuso nelle scatole originali dove è imballato.

Tutte queste proprietà hanno dato molto filo da torcere a quanti si accinsero ad imitare tale fabbricazione. La questione poi della leggerezza del bi-

scotto ha suggerito a molti l'aggiunta di sali combinati, miscele di acido tartarico, di bicarbonato, di un po' di soda, di potassa e di cremortartaro.

L'ammoniaca in cristalli venne riconosciuta uno dei migliori solventi, perchè, impiegata in minima dose, produce uno sviluppo soddisfacente, e perchè, col raffreddarsi del dolce, questi rimane completamente scevro di cattivo gusto od odore.

Diremo più avanti dei varii preparati di lieviti speciali secchi che servono nelle diverse qualità di biscotti.

La pasta di biscotto tipo « Albert », necessitando

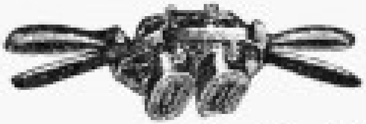


Fig. 20. — Stampo a mano per biscotti inglesi (Ditta Maganza).

sia mantenuta dura assai, richiede che venga levigata subito appena fatto l'impasto.

Più la pasta è priva di elemento liquido, più duratura ne è la conservazione, ed il bel liscio ed il bel lucido caratteristico dei biscotti dei grandi stabilimenti si formano da sè, senza l'aiuto dell'evaporatore, del quale sono muniti tanti forni moderni.

Il biscotto che si ottiene da un impasto durissimo è migliore e risulta più leggiero.

Per evitare che i biscotti riescano troppo fragili, alcuni consigliano di aggiungere all'impasto una piccola quantità di gelatina sciolta in acqua, che rafforza la parte glutinosa della farina.

Indicatissima è pure l'aggiunta di una soluzione

di gomma dragante messa a bagno un giorno prima dell'uso nella proporzione di 500 gr. di dragante per 25 litri di acqua fredda.

I biscotti tipo *Queen* (Regina), si ottengono colla siringa, e questa deve essere costruita appositamente molto solida, con vite robusta e castello da poter essere avvitata sulla tavola (fig. 21).

Per le grandi produzioni vi sono siringhe apposite

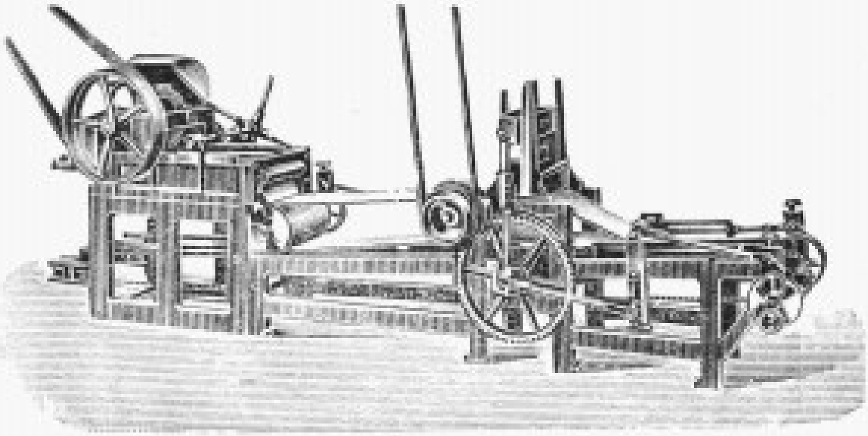


Fig. 21. — Siringa per biscotti con tagliatrice accoppiata (Melzi).

a rotazione continua, a grande pressione ed a motrice, con tagliatrice accoppiata che possono produrre centinaia di chili di pasta al giorno.

Bisogna notare che anche pei biscotti siringati è necessario che la pasta sia molto dura, dipendendo da ciò la friabilità a cottura fatta.

Non sono quindi le ricette, che io andrò più avanti suggerendo, che possono influire al buon risultato della lavorazione, giacchè la formola può venire anche modificata, ma i mezzi di lavorazione e di prepara-

zione, il vantaggio della potenzialità meccanica che permetta alla pasta, appena pronta, di poter essere levigata, stampata e passata al forno con una celerità tale da impedire all'influenza dell'aria di asciugare la superficie del biscotto, che, umida, col calore del forno potrà contrarre un bel colore lucido ed omogeneo.

Gli apparecchi inalatori derivanti dai generatori di vapore, applicati ai forni, danno il loro effetto, ma non col medesimo risultato.

*Biscotti stampati.*

Pei biscotti stampati occorre una farina di prima qualità del N. 0 cioè finissima e di forza.

Ecco alcune ricette che possono servire di base:

*Albert.*

Ricorrete a quanto appresso:

| | | |
|---|---|---|
| Farina N. 0 ............. | kg. | 25,000 |
| Farina di riso ........... | » | 2,500 |
| Zucchero impalpabile ..... | » | 5,000 |
| Burro .................... | » | 2,000 |
| Burro di cocco o grasso .. | » | 0,500 |
| Latte condensato ........ | » | 1,000 |
| Ammoniaca in polvere .... | » | 0,175 |
| Sale in polvere .......... | » | 0,100 |
| Acido tartarico in polvere . | » | 0,080 |
| Vaniglina ................ | » | 0,005 |
| Bicarbonato di soda ...... | » | 0,100 |

Aggiungere acqua appena sufficente in modo di avere una pasta bene dura, la quale dovrà essere lavorata nell'impastatrice meccanica non meno di 2 ore.

Si rimena poi la pasta parecchie volte e la si lascia riposare circa un'ora. Si ritorna poi a cilindrarla per essere in fine stampata in modo che non si deformi rimanendo anche dopo cotta, della forma precedentemente datale, salvo a rialzarsi sensibilmente (circa il doppio). La Ditta Fratelli Maganza di Milano fornisce stampi anche a mano per la fabbricazione dei biscotti inglesi di qualunque formato (v. figg. 20, 22, 23, 24).

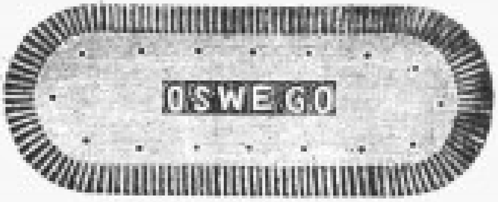



Fig. 22.

*Oswego.*

Ecco quanto occorre:

| | | |
|---|---|---|
| Farina N. 0 ............ | kg. | 45,000 |
| Zucchero impalpabile ..... | » | 5,000 |
| Burro o grasso vegetale .. | » | 5,000 |
| Ammoniaca polvere ...... | » | 0,150 |
| Sale .................... | » | 0,100 |
| Acido tartarico in polvere | » | 0,080 |
| Bicarbonato di soda ...... | » | 0,100 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 10 |
| Vaniglina ................ | kg. | 0,010 |

*Petits beurres.*

Questo biscotto ha un impasto eguale all'« Oswego », ma deve essere più grasso, il che si ottiene aumentando la dose del burro, aggiungendo del latte condensato e per conseguenza diminuendo la dose dell'acqua.

Fig. 23.

Fig. 24.

*Marie.*

L'impasto è uguale a quello degli « Oswego » (occorre stampo rotondo).

*Vaniglia.*

Stampo quadrato, profumo di vaniglia, procedimento e dosatura come gli « Oswego ».

*Drops d'arancio.*

Si chiamano drops perchè, in luogo d'essere stampati, vengono tagliati col coltello. L'impasto è sempre più o meno uguale: si profuma di arancio, si arrotola

poi la pasta a forma di salami che si lasciano irrigidire al freddo e si tagliano a fette sottili sulle quali si pone un listino di corteccia d'arancio candita.

### *Drops di limone.*

Attenersi allo stesso procedimento cui sopra, solo si profuma di limone.

### *Drops di cioccolato.*

Come sopra, con l'aggiunta di cioccolato nell'impasto.

### *Pic-Nic.*

Ecco quanto occorre:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 10,000 |
| Burro vegetale ........... | » | 0,500 |
| Zucchero ................ | » | 0,750 |
| Lievito compresso ........ | » | 0,150 |
| Latte.................... | litri | 5 o 6 |

Il latte dev'essere sempre aggiunto in quantità sufficiente per formare una pasta piuttosto sostenuta. In sua vece può servire ugualmente l'acqua, se trattasi di articolo andante.

## Biscotti alla siringa.

### *Queen* (Regina).

1ª ricetta. — Ecco gli ingredienti ai quali fa bisogno ricorrere:

| | | |
|---|---|---|
| Farina N. 0 | kg. | 10,000 |
| Zucchero al velo | » | 2,000 |
| Strutto o grasso | » | 1,500 |
| Uova | N. | 8 |
| Sale ammoniaca | kg. | 0,003 |
| Bicarbonato | » | 0,001 |
| Gusto di limone. | | |

Si fa un impasto di tutto; ma occorre poi lasciarlo riposare. La pasta, che deve essere meno dura degli «Albert» ma sempre però sostenuta, si passa alla siringa e non dovrà troppo sformarsi. Il formato solito è quello a stella rotondo e lungo come un maccherone. Si possono tuttavia variare la forma e la denominazione.

2ª ricetta.

| | | |
|---|---|---|
| Farina | kg. | 12,000 |
| Zucchero al velo | » | 10,000 |
| Burro | » | 2,000 |
| Tuorli d'uovo | N. | 2 |
| Bicarbonato | kg. | 0,050 |
| Acido tartarico | » | 0,030 |
| Ammoniaca in polvere | » | 0,040 |
| Vaniglia | » | 0,005 |
| Miele | » | 0,250 |

3ª ricetta.

| | | |
|---|---|---|
| Farina | kg. | 15,000 |
| Zucchero al velo | » | 6,000 |

| | | |
|---|---|---|
| Burro .................... | kg. | 2,000 |
| Bicarbonato ............. | » | 0,070 |
| Ammoniaca .............. | » | 0,040 |
| Acido tartarico .......... | » | 0,045 |
| Latte condensato ........ | » | 0,200 |
| Miele ..................... | » | 0,500 |

*Siringati Ceylan.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina.................... | kg. | 5,000 |
| Butirrina ................ | » | 1,250 |
| Zucchero ................ | » | 2,000 |
| Fecola ................... | » | 0,500 |
| Latte...................... | » | 0,500 |
| Uova intere.............. | N. | 5 |
| Cannella in polvere ...... | kg. | 0,010 |
| Carbonato d'ammoniaca .. | » | 0,035 |

Si faccia un impasto sostenuto che si lascia riposare sino al giorno dopo prima di passarlo alla siringa.

*Nuss-Queen.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina.................... | kg. | 5,000 |
| Fecola ................... | » | 0,500 |
| Butirrina ................ | » | 1,500 |
| Zucchero ................ | » | 2,000 |
| Latte...................... | » | 1,000 |
| Uova ..................... | N. | 5 |
| Carbonato di ammoniaca . | kg. | 0,040 |
| Purea di nocciole toste.. | » | 0,200 |

*Almond-Queen.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina | kg. | 3,000 |
| Fecola | » | 0,500 |
| Butirrina | » | 0,625 |
| Zucchero | » | 1,500 |
| Pasta mandorle | » | 0,750 |
| Latte | » | 0,250 |
| Uova | N. | 3 |
| Carbonato d'ammoniaca | kg. | 0,030 |

*Queen Vittoria.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina | kg. | 8,000 |
| Zucchero | » | 3,000 |
| Butirrina | » | 1,500 |
| Vaniglina | » | 0,002 |
| Carbonato di ammoniaca | » | 0,060 |

Impastare con latte quanto basta per ottenere una pasta consistente atta per la siringa.

*Cuba.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina | kg. | 12,500 |
| Butirrina | » | 1,500 |
| Strutto | » | 1,000 |
| Zucchero | » | 2,500 |
| Carbonato di soda | » | 0,060 |
| Latte | litri | 3 ¼ |

Durante l'impasto aggiungere grammi 3 di acido tartarico in polvere. Lasciar riposare sino al giorno appresso.

### Craknell.
(Biscotti o gallette all'acqua).

Questo tipo di biscotto è forse il più caratteristico, data la sua straordinaria resistenza e leggerezza: pesa quasi nulla, il suo prezzo è perciò più alto, richiedendo anche una lavorazione più lunga e complicata. Ecco come si prepara:

Si devono sbattere 30 uova con 750 grammi di zucchero semolato, adoperando la macchina con riscaldamento alle bacinelle; aggiungasi vaniglia, si tolga il calore quando la massa è quasi montata, ed appena è un po' raffreddata, si aggiunga la farina di qualità finissima nella proporzione di kg. 3; aggiungansi pure grammi 1 di potassa in polvere e qualche punta di sale ammoniaca.

L'aggiunta della farina si fa in una marnetta o sul tavolo, si lavora bene la pasta da renderla liscia e poi si tira sul tavolo col matterello per cavarne delle forme ovali, rotonde, triangolari, oppure dei cerchi od altro disegno a piacere. Il tutto si stende su telai e si lascia riposare almeno un'ora nella stufa tiepida.

Incomincia poi il procedimento più importante, cioè la cottura. Occorre una casseruola larga e bassa da mettere al fuoco piena d'acqua pura.

Quando questa sta per bollire, vi si gettono le paste in modo però che non si attacchino insieme. Dopo un minuto circa si porteranno alla superficie; allora si lascieranno un altro minuto nell'acqua, poi si toglieranno mediante una schiumarola adatta e si getteranno man mano nell'acqua fredda.

Appena raffreddate però si dovranno levare anche dall'acqua fredda per stenderle su panni ad asciugare per qualche ora. Si continuerà così l'operazione fino a cottura di tutti i biscotti. Si preparano intanto delle placche unte sulle quali si accomodano i biscotti che saranno stati nuovamente gettati in acqua

Fig. 25. — Fornello per Wafer (Melzi).

fredda e subito tolti per essere collocati bagnati sulle placche. Si cuociono poi al forno di calore sostenuto. Bastano pochi minuti di cottura e se le precedenti operazioni saranno state fatte bene, si dovranno ottenere dei biscotti lucidi e leggeri come piume.

*Wafer per the.*

Come già ho detto in altro capitolo dove descrivo la lavorazione delle cialde, ripeto qui che il procedimento è pressochè uguale a base di pasta quasi liquida

che viene passata in piccole quantità su appositi stampi a tenaglia od a libro scaldati a gaz od elettricamente.

Le cialde sono però di piccola dimensione, mentre per i Wafer le macchine hanno delle lastre più grandi e quadrate e con esse si ottengono dei fogli di circa cm. 20×30 ed anche più, in modo che dovendosi i Wafer farcire ed unire a due i fogli pressati, questi dopo vengono tagliati a piccoli rettangoli o a quadrati o tranciati rotondi, ottenendosi così più facilmente l'eguaglianza dei formati.

Ricetta principale: 1ª.

Si prendano 500 grammi di farina finissima, che si scioglie in mezzo litro d'acqua pura, evitando che s'aggrumi. Si aggiungano un uovo, 45 gr. di zucchero in polvere e si sbatta il tutto insieme acciocchè si amalgami in modo da ottenere una pasta liscia ed omogenea, battendola costantemente ed aggiungendo dell'altra acqua tanto da avere una miscela simile ad una panna densa. Unire poi profumo di vaniglia. Si può aggiungere anche un pizzico di ammoniaca.

Con un cucchiaio si stende la pasta ottenuta a piccole proporzioni sufficenti a rivestire la placca dello stampo che sarà già pronta calda, ben pulita e leggermente unta di burro.

Si chiude lo stampo, si toglie la pasta che eccede con un coltello, si pone a fuoco, si gira lo stampo e

dopo pochi minuti si toglie il foglio di Wafer cotto e che avrà preso un bel colore giallo-biondo.

Detti fogli vengono collocati su tavole piane, e su essi si pone un leggero peso acciocchè si raffreddino mantenendo la forma regolare.

2ª ricetta.

| | | |
|---|---|---|
| Farina reale ............. | kg. | 0,500 |
| Farina di frumento ...... | » | 0,500 |
| Zucchero ................. | » | 0,500 |
| Uova ..................... | N. | 8 |

Si scioglie la farina reale con latte quanto basta da formare una miscela densa e vi si aggiungono 40 gr. di lievito compresso che deve venire sciolto in precedenza. Dopo tre o quattro ore si uniscono le farine di frumento, le uova e lo zucchero e si sbatte il tutto bene con la mano o nell'apposita macchina se trattasi di forti quantitativi.

Si lascia riposare la miscela per circa un'ora e vi si versa poi tanto latte da renderla della necessaria consistenza.

Non è possibile stabilire la quantità di latte perchè non tutte le farine sono eguali: la dose viene suggerita dalla pratica di chi lavora.

Si aggiunga poi un po' di vaniglia, poichè il sapore speciale viene dato dal ripieno.

3ª ricetta.

| | | |
|---|---|---|
| Farina | kg. | 5,000 |
| Acqua | litri | 6,000 |
| Latte | » | 2,000 |
| Tuorli d'uovo | N. | 18 |
| Ammoniaca | kg. | 0,005 |
| Bicarbonato di soda | » | 0,025 |
| Acido tartarico | » | 0,002 |

Leggera tinta di zafferano.

Mettere nella macchina a sbattere la farina, il bicarbonato, l'ammoniaca e l'acido, aggiungervi metà dell'acqua (litri 3), far funzionare la macchina e quando è tutto ben amalgamato si aggiungono le uova ed il latte e progressivamente il resto dell'acqua (litri 3). In venti minuti circa la pasta è pronta.

### *Ripieno per Wafer.*

I fogli di Wafer vengono uniti a due, frapponendovi un ripieno il quale è generalmente composto nel modo seguente: si cuociono kg. 2.500 di zucchero alla palla forte, che si versa lentamente su otto o dieci albumi d'uovo ben montati, mescolando il tutto sino a che la miscela sia raffreddata.

Il ripieno resta così fatto e si completa aromatizzando con vaniglia o vaniglina.

### *Altro sistema di ripieno.*

Montare 12 albumi d'uovo, mescolarvi kg. 1 di zucchero impalpabile e 100 gr. di zucchero vanigliato. Si stende un po' del composto fra due fogli di Wafer, si pressano per regolarne lo spessore, poi si lasciano riposare alcune ore. Vengono inoltre tagliati coll'apposita tagliarina circolare, che divide i fogli seguendo il formato già disegnato, quadrato o rettangolare.

Si stendono poi su griglie e per 24 ore circa si lasciano ad asciugare nell'apposita stufa di calore moderato; per ultimo vengono accomodati nelle latte con carta pergamena o paraffinata, ben chiusi per evitare il contatto dell'aria e per mantenerli sempre secchi.

### *Ripieno al cioccolato.*

Ad una miscela originaria vanigliata si aggiunge della copertura di cioccolato in ragione di 125 gr. per kg.

### *Ripieno di nocciole.*

Si macinano delle nocciole torrefatte e pralinate in parti eguali con zucchero; si fa una pasta sottile e si adopera per profumare la miscela.

### *Ripieno di creme.*

Dovendosi usare una crema che possa resistere a lungo senza alterarsi, gli inglesi la preparano a base di grassi vegetali e non a base di burro, che dovrebbe

essere preferito qualora il consumo dei biscotti fosse immediato.

In linea di base quindi la crema per Wafer destinati a lunga conservazione è così preparata:

Prendete 500 gr. di burro di cocco o burro vegetale, lavoratelo sul tavolo colle mani in modo di rammollirlo, incorporatevi 600 gr. di zucchero al velo e profumate a piacere.

Indicatissima è l'aggiunta di mandorle torrefatte e polverizzate finemente.

### *Ripieni vari.*

Il ripieno dei Wafer può essere variato a piacere: per esempio profumando la miscela di base indicata più sopra con maraschino o con altro liquore di buona qualità.

Sono indicatissimi anche gli alcoolati di fior d'arancio, di limone, di rosa, così pure i succhi chiari di frutta, quali la fragola, il lampone, ecc.

### *Ripieno con rottami.*

| | | |
|---|---|---|
| Rottami di Wafer ........ | kg. | 2,000 |
| Pasta mandorle bianca ... | » | 2,000 |
| Zucchero impalpabile ..... | » | 3,000 |
| Burro vegetale ........... | » | 1,000 |
| Acido citrico ............ | » | 0,080 |
| Essenza d'arancia dolce ... | » | 0,010 |
| Olio di mandorle dolci ... | » | 0,100 |

*Ripieno di noci.*

| | | |
|---|---|---|
| Noci torrefatte ........... | kg. | 2,000 |
| Zucchero impalpabile ..... | » | 2,000 |
| Copertura di cioccolato ... | » | 2,000 |
| Rottami di Wafer ........ | » | 2,000 |
| Burro vegetale ........... | » | 1,200 |
| Vaniglina ................ | » | 0,010 |
| Olio di mandorle dolci ... | » | 0,100 |

*Ripieno al latte.*

| | | |
|---|---|---|
| Burro vegetale ........... | kg. | 2,000 |
| Zucchero polvere ......... | » | 3,000 |
| Latte grasso in polvere ... | » | 0,050 |
| Alcoolato di vaniglia ...... | » | 0,100 |

Unire del burro liquido e rendere la massa, coll'aggiunta di sciroppo, ad una mollezza tale che si possa spalmare sui fogli di Wafer seguendo il sistema già indicato.

Perchè il latte in polvere non abbia ad alterarsi deve essere completamente anidro. Per togliere tutta l'umidità al latte vennero esperimentati parecchi processi il migliore dei quali è tutt'ora quello adottato dalla *The New Zealand Cooperative Dairy Company, Limited di Hamilton* (Nuova Zelanda) che è la più grande organizzazione mondiale per l'industria del latte, sede a Londra. Mediante il processo Gray-Jensen, a polverizzazione, la suddetta compagnia ottiene due tipi di latte e cioè il latte intiero in polvere ed il latte separato in polvere conosciuti sotto

la marca « Anchor » i quali hanno il vantaggio della solubilità al 100 %. Il latte in polvere marca « Anchor » contiene il massimo del 2 % di umidità rendendosi così perfettamente inalterabile e quindi consigliabile in modo speciale nelle creme per ripieni di Wafer aggiungendolo al fondant e diluendolo con sciroppo da formare una pasta sufficientemente liquida da potersi stemperare sui fogli di Wafer. Profumi, vaniglia, limone, fambros, ecc., a piacere.

### *Biscotti col « diamalt ».*

Il « diamalt » è un estratto di malto che, adoperato nella preparazione dei biscotti ed in tutte le qualità di paste a base di lievito, ne impedisce l'acidità, rappresentando così, specialmente d'estate, un fattore importantissimo.

La sua straordinaria ricchezza diastatica (« diastasi » fermento attivo) gli permette di agevolare tutto l'andamento della fermentazione e della cottura, dando alle paste ed ai biscotti il massimo valore nutritivo.

Il « diamalt » va aggiunto all'impasto, nelle proporzioni di 10 a 12 grammi per ogni litro d'acqua o di latte, oppure di 300 grammi per 100 kg. di farina.

Non è quindi un lievito, ma un composto che deve essere aggiunto all'impasto ove vi è l'azione del lievito, avendo la proprietà di evitare la superlievitazione e quindi l'inacidimento della pasta. Il « diamalt » conferisce inoltre maggior bianchezza alla pasta, la rende saporita, più abbondante e le dà un certo grado di elasticità, evitandone la facile rottura.

Ecco una ricetta pratica di biscotti al *diamalt*:

| | | |
|---|---|---|
| Farina di frumento N. 1 . . | kg. | 1,000 |
| Latte . . . . . . ½ litro o . . | » | 0,500 |
| « Diamalt » sciolto in acqua tiepida . . . . . . . . . . . . . . . . | » | 0,100 |
| Lievito pressato . . . . . . . . . . | » | 0,020 |
| Margarina od altro grasso | » | 0,100 |
| Tuorlo d'uovo . . . . . . . . . . . | N. | 1 |
| Sale . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | kg. | 0,010 |
| Zucchero . . . . . . . . . . . . . . . . . | » | 0,050 |
| Profumo con raschiatura di limone. | | |

Si lascia lievitare la farina per 25 minuti, poscia la si amalgama alla margarina, allo zucchero, al tuorlo d'uovo ed al sale. Quando la pasta è ben fissa, si passa ai cilindri e si procede come per le altre qualità, dando forma variata a piacere.

Dalle prime prove si vedrà subito il risultato soddisfacente derivato dall'aggiunta del « diamalt ».

*Gallette al « diamalt ».*

L'impasto ordinario è di kg. 160.

| | | |
|---|---|---|
| Lievito . . . . . . . . . . . . . . . . . . | kg. | 40,000 |
| « Diamalt » . . . . . . . . . . . . . . . | » | 1,500 |
| Acqua . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | » | 27,000 |
| Farina di 1ª qualità . . . . . . | » | 91,500 |
| Totale . . . . | kg. | 160,000 |

Per tipo militare bisogna diminuire la quantità del lievito, nonchè dell'acqua, e aumentare quella

della farina e del «diamalt», aggiungendo circa il 3% di sale.

### *Biscotti Zwizback con «diamalt».*

Con mezzo chilogramma di farina di frumento e mezzo litro di latte allungato a metà con acqua, si fa un impasto, cui si aggiungono poi 2 grammi di lievito e 100 grammi di «diamalt» sciolti in acqua tiepida.

La maturazione si effettua nell'impasto in 45 minuti. Intanto si stemperano 100 grammi di grasso (non burro) e vi si aggiungono 50 grammi di zucchero, un tuorlo d'uovo, una mezza scorza di limone e 10 grammi di sale fino.

Quando l'impasto è maturo, si fa, con mezzo chilogramma di farina e gli ingredienti sopra detti, una pasta abbastanza solida cui si dà forme di lunghi pani, che si lasciano lievitare.

Si lucidano e si fanno cuocere a forno moderato. Dopo cotti si lasciano raffreddare e solo dopo 24 ore i pani vengono affettati traversalmente ed accomodati su placche per farli nuovamente tostare al forno.

Il *diamalt* è fabbricato anche in Italia in Darfo (Val Camonica) dalla *Diamalteria Italiana* con sede in Milano, Via Lazzaretto, 11.

CAPITOLO SECONDO

# DELLE TORTE E PASTE DI FONDO.

Le torte sono generalmente a base di pasta biscotto soffice; vengono cotte entro stampi, detti appunto tortiere, rotonde e basse, e variano dai 20 ai 70 cm. di diametro o più, secondo le esigenze.

Le torte vengono farcite di crema o marmellata o semplicemente spolverizzate di zucchero. Si decorano in mille modi, ciò che vedremo più avanti.

Oltre alle torte di pasta biscotto montato, vi sono le torte di pasta sfogliata, di pasta frolla e di pasta col lievito e formano la base di una serie infinita d'ogni genere di pasticcini che si vogliano eseguire.

Quando si ha acquisita la cognizione esatta dei differenti metodi di preparare le paste di fondo, il resto è subordinato alla fantasia, al buon gusto e al buon palato di chi lavora.

Coll'ausilio poi dei moderni impianti e macchinarii, si può ottenere ogni genere di paste alla vera perfezione.

*Torta di pasta Margherita.*

| | | |
|---|---|---|
| Uova intere ............. | N. | 10 |
| Tuorli .................... | » | 20 |
| Zucchero ................. | kg. | 0,650 |
| Farina semola ........... | » | 0,300 |
| Farina patate ............ | » | 0,300 |
| Burro .................... | » | 0,200 |
| Gusto vaniglia. | | |

Lavorate lo zucchero colle uova, aggiungendo poco per volta anche i tuorli; scaldate la pasta,

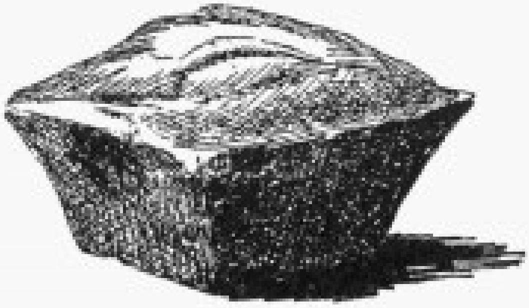


Fig. 26.

sempre lavorando forte all'azione della macchina od a mano; ritirate dal fuoco e, sempre sbattendo, aspettate che la pasta sia quasi fredda. Allora aggiungete le farine stacciate insieme, e per ultimo il burro sciolto (fig. 26).

Si cuoce la pasta in tortiere rotonde od anche quadrate piuttosto alte a forno moderato (160°).

### *Torta di pasta Maddalena.*

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero ................ | kg. | 1,500 |
| Farina semola ........... | » | 0,750 |
| Farina patate ............ | » | 0,750 |
| Burro .................... | » | 0,150 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 40 |
| Uova intere............... | » | 20 |
| Albumi alla neve ........ | » | 20 |

Il procedimento è uguale come è detto per le biscotterie e per la pasta Margherita. Dopo la fa-

Fig. 27.

rina si aggiungeranno gli albumi d'uovo e per ultimo il burro fuso. Molti però omettono il burro, perchè la pasta Maddalena deve essere più leggera e più economica della pasta Margherita (fig. 27).

Si cuoce generalmente in tortiere rotonde d'ogni grandezza. Vedremo più avanti l'uso che si può fare di queste torte.

### *Pasta genovese o « génoise ».*

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero ................ | kg. | 0,500 |
| Farina.................... | » | 0,500 |
| Burro ..................... | » | 0,500 |
| Uova ....................... | N. | 16 |
| Mandorle in polvere ...... | kg. | 0,060 |

Montate le uova collo zucchero a fuoco come d'abitudine, aggiungete la farina ed il burro sciolto e per ultimo le mandorle dolci in polvere.

Al posto delle mandorle in polvere si può mettere un bicchiere di rhum. È una pasta delicatissima molto usata in Francia per fare il fondo dei dolci fantasia, e per molte qualità di piccoli *gâteaux*.

### *Pasta « Biscotto »*
### (Biscuit).

È noto sotto il semplice nome di *pasta biscotto*, un composto identico alla pasta genovese, meno costoso perchè si omette il burro e la polvere di mandorle. Gli si dà profumo con fior d'arancio e si cuoce nelle tortiere unte ed infarinate a forno regolare.

Questa pasta serve tuttavia come base a molte preparazioni di carattere economico. Riproduciamo intanto altri composti usati all'estero come base dei loro gateaux e che meritano di essere ricordati e suggeriti anche nelle nostre composizioni come vedremo più avanti.

### *Pasta di Bruxelles.*

Montate gr. 100 di burro con 175 gr. di zucchero, unirvi gr. 100 di pasta di mandorle macinata a parte con chiaro d'uovo, aggiungere gr. 100 di farina e 6 chiari d'uovo montati a neve.

Stendete questa pasta su teglie unte ed infarinate formandone tre strati e fateli cuocere rapidamente.

Questi strati di pasta detta alla Brusellese, servono per confezionare dei dolci e delle torte squisitissime. Si possono farcire di crema o di marmellata a piacere e rivestire poi di fondants, granellando di mandorle o nocciole o pistacchi sui fianchi e decorando la superfice con crema al burro.

### *Pasta Viennese.*

Anche questa è la base di molti gateaux che i Viennesi preparano e che differenzia di poco dalle nostre qualità. Mi attengo a piccole dosi.

Montate 250 gr. di zucchero con 7 uova interi e 6 tuorli; aggiungete gr. 150 di burro fuso e 250 gr. di farina, profumo di limone.

### *Pasta alle noci.*

Montate 12 rossi con 2 intieri e 350 gr. di zucchero, aggiungetevi 100 gr. di farina, 200 gr. di noci tritate e la neve delle 12 chiare d'uovo rimaste.

### *Pasta al cioccolato* (Pasta sacher).

Montate gr. 250 di zucchero con 12 rossi d'uovo, aggiungete gr. 100 di buon cacao in polvere, gr. 100 di mandorle dolci tritate finemente, 100 gr. di farina, 50 gr. di burro fuso e 10 chiari d'uova montati. Profumo di vaniglia.

### *Torta di Marzapane.*

Era la specialità dei nostri vecchi, ma ora se ne fa poco consumo, perchè riesce una pasta costosa e rende poco. Riproduco una ricetta, modificata un po' nelle sue proporzioni, rendendo così questo dolce più leggero e conveniente.

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle in polvere ...... | kg. | 0,075 |
| Zucchero pilé ............ | » | 1,000 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 20 |
| Uova intere.............. | » | 10 |
| Albumi d'uovo ........... | » | 30 |
| Farina.................... | kg. | 1,000 |

Macinate le mandorle collo zucchero, indi sbattete insieme i tuorli d'uovo e poco per volta anche le uova intere, aggiungete la farina e per ultimo gli albumi d'uovo montati.

### *Torta di mandorle o bocca di dama.*

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero in polvere ...... | kg. | 0,500 |
| Farina.................... | » | 0,250 |
| Mandorle dolci ........... | » | 0,125 |

| | | |
|---|---|---|
| Uova intere ............. | N. | 12 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 8 |
| Albumi montati .......... | » | 8 |

Gusto limone e vaniglia.

Macinate le mandorle con un terzo dello zucchero e frammischiatevi la farina. A parte lavorate il resto dello zucchero colle uova, prima quelle intere poi i tuorli. Aggiungete le mandorle macinate e la farina, sempre lavorando il tutto. Da ultimo mescolate lentamente gli albumi ben montati.

Profumate e modellate in tortiere unte ed infarinate come d'abitudine.

Le mandorle dolci devono essere sgusciate e lasciate asciugare un po' prima di adoperarle per la preparazione di questa torta.

### *Torta di semolina.*

Fate bollire mezzo litro di latte ed aggiungetevi, passando dallo staccio, 150 grammi di semolina, lavorando sempre a fuoco con una spatola. Unitevi un pezzetto di burro ed un po' di raschiatura di limone, continuando a lasciar bollire finchè avrete ottenuta una pasta abbastanza consistente.

Ritirate dal fuoco e versate il tutto in un recipiente di terra. Quando questa crema di semolina sarà un po' raffreddata, vi aggiungerete, una per volta, tre uova intere, amalgamandole al resto e dopo due tuorli d'uovo.

Montate a parte due albumi, uniteli anch'essi al resto e per ultimo aggiungete 100 grammi di uva sultana ben mondata.

Preparate allora, unta di burro, una tortiera a bordo liscio, fatevi aderire delle briciole di biscotti stacciati a granellina sottile, riempite lo stampo colla pasta preparata, e mettete a forno moderato per circa 30 minuti. Si serve zuccherata.

### *Torta sabbiosa.*

| | | |
|---|---|---|
| Burro .................. | kg. | 1,000 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 1,000 |
| Farina semola ........... | » | 0,500 |
| Farina fecola............. | » | 0,450 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 4 |
| Uova intere ............. | » | 18 |
| Gusto vaniglia. | | |

Questa torta dev'essere lavorata a freddo, e cioè s'incomincia a montare bene il burro (dopo d'averlo chiarificato). Si unisce poco per volta prima lo zucchero in polvere, poi i tuorli, indi le uova intere e per ultimo la farina semola e la fecola, sempre lavorando il tutto in luogo freddo, specialmente d'estate.

Si cuoce a forno moderato. Questa torta si conserva a lungo avvolta nella stagnola.

### *Torta del Paradiso.*

| | | |
|---|---|---|
| Burro ................... | kg. | 1,000 |
| Zucchero ................ | » | 1,000 |
| Farina semola ........... | » | 0,500 |
| Farina fecola ............ | » | 0,500 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 20 |
| Uova intere ............. | » | 15 |
| Gusto limone e vaniglia. | | |

Il procedimento è uguale a quello della torta sabbiosa. Forno debole.

*Pane santo.*

| | | |
|---|---|---|
| Uova intere . . . . . . . . . . . . . | N. | 10 |
| Tuorli d'uovo . . . . . . . . . . . | » | 10 |
| Zucchero semolato . . . . . . | kg. | 0,500 |
| Amido di riso . . . . . . . . . . . | » | 0,500 |
| Burro . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | » | 0,100 |
| Profumo di arancio. | | |

Si procede alla lavorazione come per la torta del Paradiso, si modella entro stampi rotondi, alti di sponda. I pani si servono spolverizzati di zucchero vanigliato, praticandovi 2 liste di carta in croce prima di zuccherarli (fig. 28).

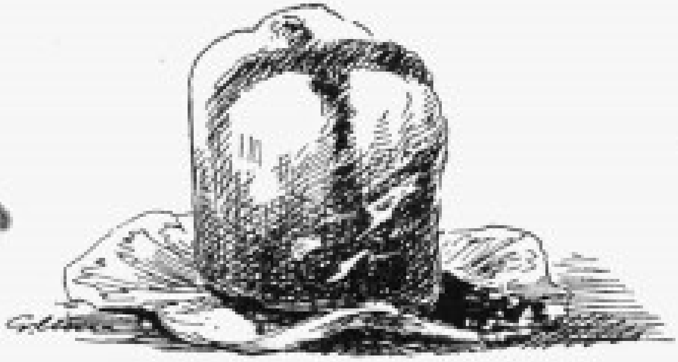


Fig. 28.

*Polenta dolce.*

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero in polvere . . . . . . | kg. | 1,000 |
| Fecola di patate . . . . . . . . . | » | 0,500 |
| Farina gialla . . . . . . . . . . . . | » | 0,500 |
| Tuorli d'uovo . . . . . . . . . . . . | N. | 20 |
| Albumi d'uovo . . . . . . . . . . . | » | 20 |

Montate lo zucchero con pochi tuorli d'uovo, aggiungendo i restanti uno per volta; quando avrete ottenuta una massa spumosa, unirete le farine stacciate insieme e per ultimo gli albumi montati. Alcuni aggiungono anche un po' di burro (150 gr.). Si cuoce a forno debole entro tortiere rotonde un po' alte di sponda.

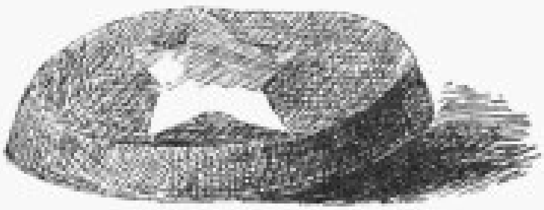


Fig. 29.

*Torta Iolanda.*

| | | |
|---|---|---|
| Burro .................... | kg. | 1,000 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 1,000 |
| Farina semola ............ | » | 0,300 |
| Farina fecola ............. | » | 0,200 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 18 |
| Albumi montati .......... | » | 18 |

Spirito un bicchiere da tavola.

Sugo e raschiature di tre limoni e vaniglia.

Questo dolce (fig. 29) è della categoria delle torte che si devono lavorare a freddo; l'aggiunta dello spirito, poco per volta, mentre si lavora la pasta, ha il vantaggio di renderla molto più leggera e friabile. Forno debole (170°).

### *Torta avena.*

| | | |
|---|---|---|
| Burro liquefatto ......... | kg. | 0,400 |
| Zucchero macfie .......... | » | 0,900 |
| Mandorle ................. | » | 0,500 |
| Farina semola ............ | » | 0,400 |
| Farina d'avena ........... | » | 0,600 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 20 |
| Uova intere .............. | » | 15 |
| Crema doppia ............. | » | 1/5 |
| Raschiatura di limoni .... | » | 2 |
| Noce moscata ............. | » | 1/2 |
| Vaniglia ................. | kg. | 0,010 |

Si cuoce nelle tortiere piuttosto basse per circa un'ora e mezza (torta regolare) a forno freddo (140°).

Si serve zuccherata a striscie o con modelli forati (fig. 30).

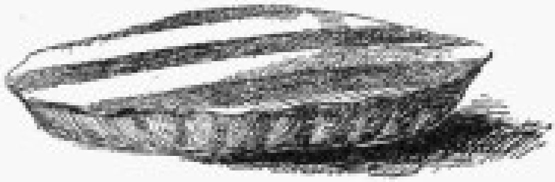


Fig. 30.

### *Torta con farina integrale.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina integrale .......... | kg. | 0,400 |
| Burro ..................... | » | 0,350 |
| Zucchero al velo .......... | » | 0,400 |
| Tuorli d'uovo ............. | N. | 12 |
| Albumi .................... | » | 8 |

Lavorate il burro con lo zucchero, aggiungete i tuorli uno per volta; quando il composto sarà spumoso, unitevi gli albumi che avrete montato in neve e per ultimo la farina, lasciandola cadere adagio mentre con la spatola continuerete a tener mosso il tutto. Profumate con raschiatura di limone e versate entro stampi burrati ed infarinati.

La farina integrale non ha quella facilità a montare come il fior di farina o semolata; sarà quindi buona precauzione unire al composto un cucchiaio di lievito in polvere (vedi più avanti « Dei lieviti »). Questo lievito lo staccerete colla farina.

### *Torta senza uova.*

Prendete kg. 0,250 di burro, lavoratelo sì da renderlo ben spumoso; aggiungete, poco per volta, kg. 0,200 zucchero al velo e kg. 0,400 farina e per ultimo kg. 0,250 mandorle dolci tritate finemente e passate per lo staccio.

Riempite a tre quarti una tortiera unta ed infarinata e passatela al forno. Servitela con marmellata.

### *Torta Excelsior.*

| | | |
|---|---|---|
| Uova intere ............. | N. | 10 |
| Tuorli d'uovo ............ | » | 10 |
| Zucchero ................. | kg. | 0,700 |
| Farina semola ........... | » | 0,200 |
| Farina patate ............ | » | 0,200 |
| Mandorle dolci ........... | » | 0,200 |
| Burro .................... | » | 0,300 |

Gusto vaniglia.

Si montano le uova collo zucchero a caldo come per le altre torte, si aggiunge la farina e per ultimo il

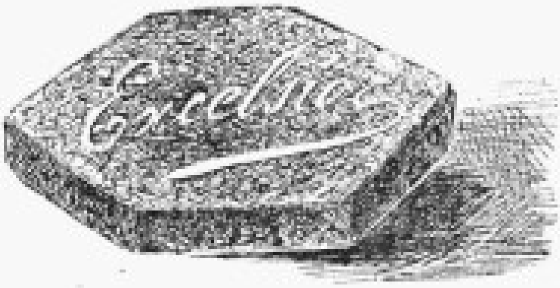



Fig. 31.

burro liquefatto. Si mette la pasta entro stampi esagonali, unti di burro e passati alla granella mandorle.

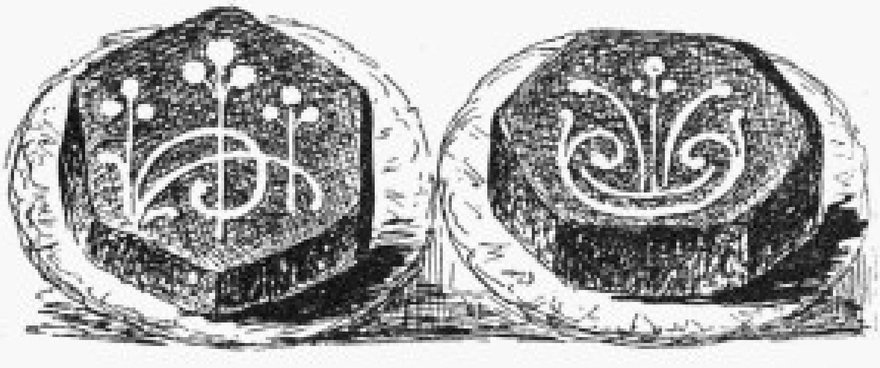


Fig. 32.

Si cuoce a forno moderato e si serve inzuppata abbondantemente di alchermes caldo.

Si scrive sulla superficie la parola *Excelsior* con un cornetto di ghiaccia (fig. 31).

Altro sistema è quello di scrivere detta parola

sul fondo dello stampo unto, con un cornetto di ghiaccia indurita con farina. Si lascia un po' asciugare la ghiaccia, poi si passa la granella allo stampo e s'introduce il composto a cuocere. Quando è cotto, capovolgendolo vi si vedrà impresso il nome. Bisogna però scrivere le parole a rovescio. In luogo della parola si può tracciare col cornetto un fregio qualunque (fig. 32).

### *Torte di pasta frolla.*

Con questa pasta gustosissima, spiccia a farsi, si possono approntare molte qualità di dolciumi: basta

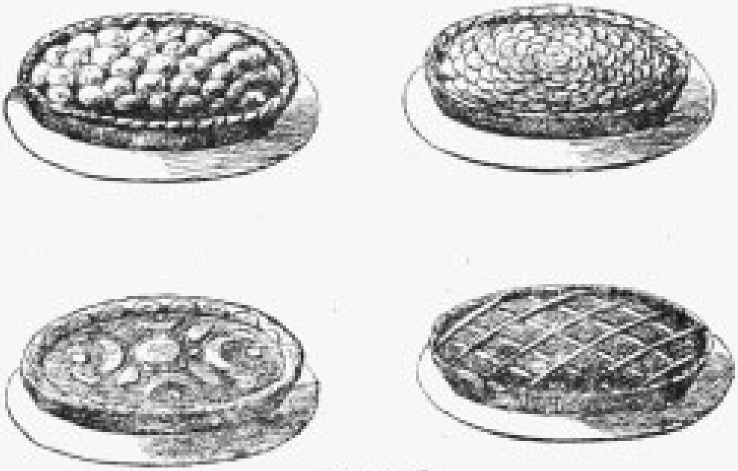


Fig. 33.

riunire gli ingredienti qui indicati, senza lavorarli troppo colle mani, specialmente d'estate, poichè trattandosi d'una pasta un po' grassa, il burro acquisterebbe sapore cattivo. Occorre inoltre conservarla sempre al fresco (fig. 33).

### *Pasta frolla alla milanese.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina | kg. | 1,000 |
| Zucchero grasso | » | 0,400 |
| Burro | » | 0,650 |
| Tuorli d'uovo | N. | 6 |
| Gusto limone. | | |

Col matterello stendete la pasta sul tavolo, modellatela nelle tortiere in modo di ricoprirne tutto il fondo, confezionate un bordo un po' sostenuto della medesima pasta e nel mezzo mettetevi della marmellata di albicocche.

Vi studierete poi di applicarvi sopra qualche decorazione colla pasta stessa, oppure con frutti canditi o freschi se nella stagione delle primizie, cioè fragole, ciliege, albicocche, mele tagliate a fette; il tutto poi, ricoperto leggermente di marmellata, va cotto al forno caldo (220° circa).

### *Pasta frolla alla nocella* (noisette).

La pasta frolla si può modificare nelle sue proporzioni a piacere, cioè rendendola meno grassa, diminuendone la proporzione del burro ed aggiungendo per esempio alla ricetta su indicata kg. 0,100 nocciole avelline toste e ben macinate. Avrete così una buona *pasta frolla noisette*.

### *Pasta frolla alla romana.*

Prendete kg. 0,500 di farina, kg. 0,250 di strutto bianco (oppure metà strutto e metà burro), kg. 0.225

di zucchero in polvere, 4 tuorli d'uovo, un pizzico di sale, poca acqua fredda (circa mezzo bicchiere) e profumo di cannella o raschiatura di limone. Impastate il tutto il più lestamente possibile, evitando di scaldare la pasta colle mani perchè non si sgretoli; avvolgetela in un panno e conservatela in luogo fresco.

### *Pasta frolla alla piemontese.*

Aggiungete alla pasta frolla alla milanese un po' di cioccolato raschiato (circa kg. 0,100) e profumate di vaniglia. Questa pasta frolla è eccellente per le torte colla crema.

### *Pasta frolla alla veneziana.*

Prendere kg. 0,200 di farina gialla fina, kg. 0,100 di farina di semola, kg. 0,200 di burro, kg. 0,250 di zucchero, kg. 0,200 di mandorle in polvere (o pestate in un mortaio con zucchero acciocchè non facciano olio), 6 tuorli d'uovo, sale e vaniglia o raschiatura di limone.

### *Pasta frolla alla napoletana.*

Prendere kg. 0,200 di mandorle mondate e fatte seccare macinate o pestate a secco con kg. 0,250 di zucchero, passate allo staccio, e unite a kg. 0,300 di farina, kg. 0,300 di burro o strutto, 6 tuorli d'uovo, un pizzico di sale e raschiatura di un limone. S'impasti insieme il tutto.

### *Pasta sfogliata.*

La pasta sfogliata è comunissima ovunque ed è preparata quasi dappertutto col medesimo sistema (fig. 34). Occorre tuttavia un po' di pratica, perchè presenta una certa difficoltà per la sua speciale lavorazione.

Fig. 34.

Occorrono questi ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina semola ............ | kg. | 1,000 |
| Burro .................... | » | 1,100 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 6 |
| Sale ..................... | gr. | 20,00 |

Disponete a corona la farina sul tavolo, nel mezzo il sale, le uova, e circa ¼ di litro di acqua fredda, o vino bianco secco, oppure aceto bianco; lavorate il tutto insieme in modo da formare una pasta consistente, evitando di scaldarla troppo colle mani. Lasciatela così riposare per circa mezz'ora in luogo fresco.

Spolverizzate il tavolo di farina e col matterello stendete la pasta della grossezza di un dito, dandole una forma quadrata.

Nel mezzo mettete il burro, che sarà prima un po' manipolato con un terzo della farina e reso della

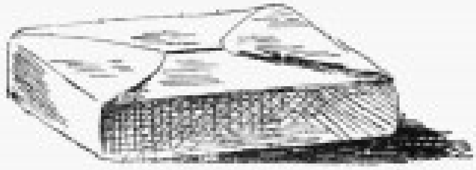


Fig. 35.

forma di un panetto quadro e mantenuto per un po' di tempo in luogo freddo o sul ghiaccio se si è in estate.

Fig. 36.

Il burro viene quindi collocato nel mezzo della pasta avvolgendolo colla pasta stessa in tutti i quattro lati (fig. 35). Col matterello stendete la pasta così preparata, avendo cura che il burro rimanga sempre avvolto nell'interno. Darete così alla pasta una forma allungata e regolare che ripiegherete su se stessa verso la metà (fig. 36).

Si lascia riposare, e se è d'estate occorrerà collocarla sul ghiaccio in appositi recipienti di metallo stagnato. Dopo circa 20 minuti si ripete la operazione, allungando cioè la pasta per ripiegarla nuovamente su se stessa in tre strati (fig. 37). Si lascia riposare e si ripete la medesima operazione per la terza volta, sempre però allungando la pasta in senso opposto alla piega data.

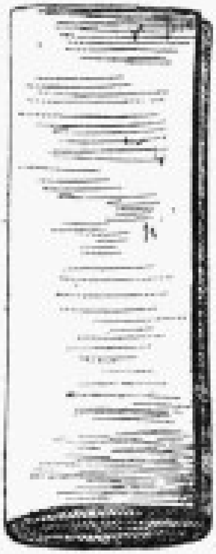


Fig. 37.

Per ultimo stendete la pasta dello spessore di 4 o 5 millimetri, e colla punta di un coltello leggermente scaldata ne taglierete i dischi o le forme che desidererete, seguendo modelli di carta.

La ricetta cui sopra può essere modificata a piacere. Infatti c'è chi non mette uova e chi mette meno burro.

Durante l'inverno sarà buona precauzione tenere la pasta meno sostenuta che d'estate.

Altro metodo per fare la *sfogliata*.

| | | |
|---|---|---|
| Farina.................... | kg. | 1,000 |
| Burro ..................... | » | 1,000 |

Impastate il burro con kg. 0,300 di farina, formando un panetto che metterete al fresco.

Impastate il resto della farina con un uovo, un

pizzico di sale, sugo di un limone e poca acqua fredda quanto può bastare per ottenere una pasta regolare. Riunite poi i due impasti, stendendo prima il panetto del burro in forma rettangolare e nel mezzo mettete la pasta avvolgendola nel burro. Stendete così con precauzione l'insieme delle due paste lasciando che il burro resti esternamente, cioè al contrario del metodo precedente.

Ripiegate la pasta su se stessa da formare tre strati col matterello e stendeteli sul tavolo, mantenendoli sempre in una forma lunga e tutta uguale. Lasciate un po' riposare poi ripiegateli un'altra volta, stendeteli e ripetete infine l'operazione per quattro volte di seguito. Lasciate i soliti intervalli di riposo in luogo fresco.

La pasta lavorata in questo modo dà risultati eccellenti.

Tale sistema è comunissimo nelle pasticcerie del Veneto.

### *Pasta mezza sfoglia.*

Si utilizzano i ritagli della pasta sfogliata, riunendoli insieme, stendendoli sul tavolo col matterello (ripeto l'avvertenza che non si deve mai impastar la pasta sfogliata colle mani, ma sempre a piccoli colpi di rullo), si forma uno strato il più regolare possibile, vi si unisce ancora un pezzo di burro in proporzione di $^1/_3$ della pasta, si avvolge il burro nella pasta stessa e si procede nell'identico modo della pasta sfogliata, dandole quattro giri di rullo coi relativi intervalli di riposo, ripiegando sempre la pasta su se stessa in tre strati.

Questa pasta è indicatissima per foderare stampi per torte, tortine e bodini di frutta, volantini, cannoncini, ecc. Per lavori più andanti, si usano i ritaglia della pasta sfogliata semplicemente rimpastati col matterello, come si è indicato nella prima parte di questa ricetta, senza aggiungervi il burro.

### *Ventinvola* (vol-au-vent).

Colla pasta sfogliata si fanno i *vol-au-vent* i *ventinvola*, per chiamarli col nome italiano, che l'egregio

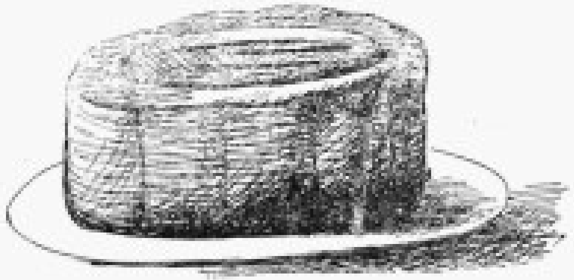


Fig. 38.

collega Giovanni Frosini dettò in sostituzione alla parola francese nella sua *Terminologia italiana.*

Si fanno *ventinvola* d'ogni grandezza, e servono generalmente per riporvi dei composti di cucina, minutaglie di pollo od altro intingolo, che adattano a questo genere di dolce (fig. 38).

Si possono servire anche con composte di frutta, mele giulebbate, ecc.

Ma ecco, intanto, come si preparano i *ventinvola:*

Adoperate circa kg. 0,500 di pasta sfogliata, sten-

detela sul tavolo a circa due cm. di altezza e tagliatene un ovale od un rotondo con tagliapasta ondulato di circa 15 cm. di diametro. Collocate la pasta su tegghia infarinata.

Con un altro tagliapaste liscio e più piccolo di un terzo del primo segnerete, sulla superficie della pasta, un'impronta senza spingere il tagliapasta sino al fondo della pasta stessa.

Lucidate la superficie con uovo sbattuto, e dopo d'aver con una forchetta, punzecchiata un po' la pasta, fatela cuocere a forno sostenuto.

La pasta monterà più del doppio e quando avrà preso un bel colore dorato, levatela dal forno, e colla punta di un coltello, togliete con precauzione la pasta tracciata nel mezzo, che servirà di coperchio, e con un cucchiaio svuotatela della pasta malcotta racchiusa nell'interno. Lasciate qualche minuto seccare anche l'interno, ed avrete così come una scatola rotonda od ovale di pasta sfogliata, nel cui vuoto il cuoco metterà il suo preparato.

### *Ventinvola a canestro.*

L'amico Amedeo Pettini, elegante scrittore e profondo tecnico in tutti i rami della gastronomia, in un suo ammaestramento sull'arte dell'impiattamento e montaggio delle portate, fra molte sue genialissime trovate, indica il modo di preparare un paniere colla pasta sfogliata, di cui, per la sua originalità, riproduco qui la forma ed il metodo di preparazione, come detto autore consiglia.

Ritagliate da una pasta sfogliata, un ventinvola

a forma di 8, più un manico di mezza pasta come dal disegno (fig. 39).

Cuocete in forno regolare, vuotatelo, applicate

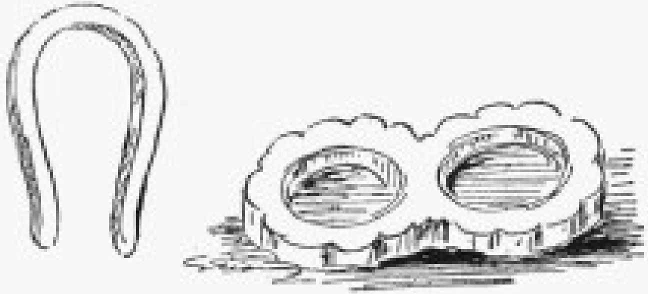


Fig. 39.

il manico, fissandolo con poca pastella sul fondo

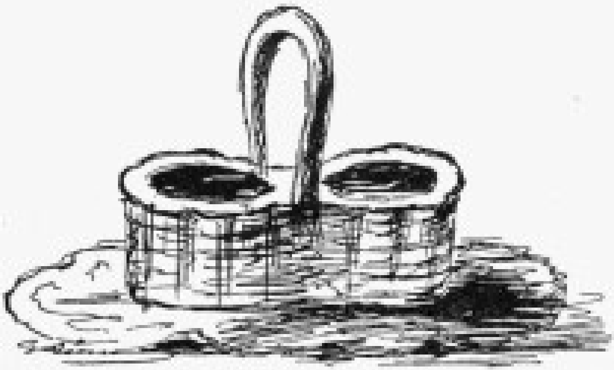


Fig. 40.

del piatto di servizio e tenendolo a seccare pochi secondi sul fornello acciò vi aderisca bene.

Questo canestro, così preparato, potrete servirlo pieno di bignoli farciti di zabaglione, oppure con un preparato di cucina (fig. 40).

### *Ventinvola economico.*

Ad evitare l'inutile spreco di pasta sfogliata ogni qual volta si deve fare un *vol-au-vent*, si è pensato di procedere nel modo seguente:

Si stende uno strato di ritagli di sfogliata (mezza pasta) per fare il fondo del ventinvola, dandogli forma ovale o rotonda e della grandezza che si desidera (fig. 41).

Vi si colloca poi sopra un batuffolo di ritagli di

Fig. 41.

carta avvolti in un foglio a mo' di cartoccio e che prenda la forma e l'altezza che dovrà avere il ventinvola.

Si copre detto cartoccio con uno strato di sfogliata fresca, attaccando le estremità allo strato di mezza pasta che costituisce il fondo.

Colla costa di un coltello o con una stecca di legno, si segna all'ingiro delle ondulature regolari, si appiattisce un po' la superficie, si segna il coperchio col tagliapasta di giusta misura, si lucida, s'ingranella come d'abitudine e si passa al forno.

Dopo cotto non si ha che togliere la carta racchiusa internamente.

### *Torta « Mille foglie ».*

Coi ritagli della pasta sfogliata, fate una mezza sfoglia come ho già indicato, e stendetela col rullo sul tavolo infarinato. La pasta dovrà avere uno spessore non maggiore di mezzo centimetro.

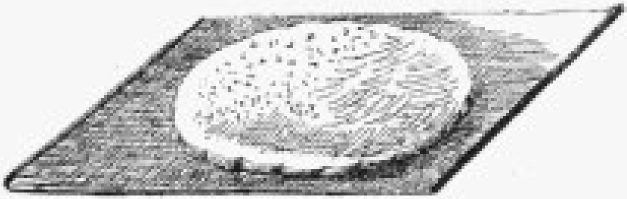


Fig. 42.

Con un modello di carta o con un tagliapasta rotondo ondulato, ne farete tre dischi eguali, che collocherete su apposite placche (fig. 42).

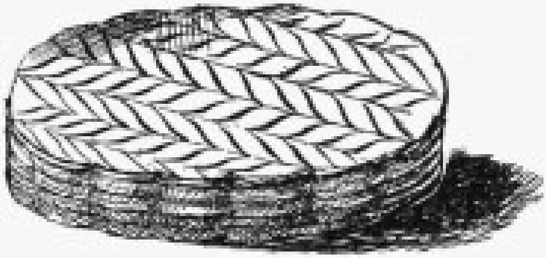


Fig. 43.

La pasta, prima di metterla al forno, dovrà essere punzecchiata con una forchetta.

Cotti i dischi, li sovrapporrete l'un sull'altro con farcitura di crema o gelatina a piacere.

La superficie può essere ultimata o con una ghiaccia di zucchero all'acqua, o decorata di crema al burro da formare un bordo; nel mezzo si verserà un po' di crema di pasticceria, decorandola con disegni screziati di cioccolata (fig. 43).

Si fanno *mille foglie* anche quadrate ed in tal caso in luogo di dischi, si riveste l'intiera placca di pasta mezza sfoglia, e dopo cotta si divide per lungo in tre parti uguali, ottenendo tre liste di sfoglia cotta che sovrapporrete l'una sull'altra come avete fatto coi dischi, intercalandole con uno strato di crema ed uno di marmellata. Sulla superficie si applichi pure uno strato leggero di marmellata velato con una ghiaccia all'acqua.

Ai fianchi si granella con grana di pistacchi, si fa asciugare la ghiaccia e poi con un coltello affilato si divide il blocco in tante fette uguali larghe circa due dita.

### *Cassata alla palermitana.*

Foderate una tortiera con delle fette di torta o biscotti leggeri per un'altezza di due o tre centimetri, formando pure una sponda tutto in giro, attaccando con un po' di marmellata.

Finita l'operazione, bagnerete un po' di biscotto con sciroppo al fior d'arancio.

A parte, intanto, passerete allo staccio della ricotta fresca, poi la sbatterete con una frusta, unendovi, poco per volta, un po' di sciroppo denso, formando così come una crema alla quale aggiungerete una buona dose di frutti canditi tagliuzzati, abbondando nel cedro, e cortecce d'arancia tagliate a pic-

coli dadi, pistacchi mondati, ed un pizzico di cannella in polvere.

Passate questo composto nella tortiera foderata di biscotti e coprite la superficie con la medesima pasta, formando uno strato tutto unico e sottile.

Capovolgete la torta su un disco di cartone, e — tolto con precauzione lo stampo — spalmatela leggermente di marmellata e ghiacciate con sorbetto profumato al fior d'arancio.

Si completa la torta decorandola con frutti canditi.

### *Torta « Regina ».*

Preparate una pasta frolla un po' magra, oppure, con aggiunta di un po' di farina gialla, formate due

Fig. 44.

dischi alti come uno scudo e della grandezza che desidererete sia la torta. Cuoceteli su placche e lasciate raffreddare.

Farcite intanto una torta di pasta frolla con crema *noisette*, inzuppandola con liquore forte. Collocherete i due dischi di pasta frolla speciale, uno sotto ed uno sopra la superficie della torta stessa, at-

taccandoveli con abbondante crema *noisette*. I dischi dovranno essere della medesima grandezza della torta. Spalmate allora di crema al burro *noisette* il contorno della torta facendovi aderire una granella fina di nocciole toste. Spolverizzate la superficie con zucchero al velo, applicandovi un disco forato in modo che sulla torta campeggi il nome *Regina* (fig. 44).

### *Torta « Italia ».*

Fate cuocere su teglie unte due dischi sottili di pasta sfogliata del diametro che vorrete dare alla torta e bucherellate un po' la pasta prima di passarla al forno.

Fig. 45.

Farcite a parte una torta di pasta Margherita con marmellata di albicocche, spruzzando la pasta con alchermes.

Cotti i due dischi di sfogliata, li applicherete alla torta uno sotto ed uno sopra, facendoli aderire con marmellata.

Con un coltello ben affilato regolerete il contorno acciocchè s'innalzi regolare tutto all'ingiro della torta. Cospargetela leggermente di marmellata e fatevi aderire una granellina sottile di pistacchi.

Spolverizzate di zucchero la superficie e scrivetevi sopra con un cornetto di marmellata colorita di rosa la parola *Italia* (fig. 45).

Il sistema di accoppiare due differenti qualità di paste per la preparazione di torte, incontrò in questi ultimi anni favorevolmente il gusto della clientela, e molti studiarono le più svariate combinazioni, ricorrendo a nomi occasionali o di circostanza.

### *La « Sublime ».*

Questa torta è veramente sublime, ed è una delle ultime creazioni.

Preparate una specie di pasta frolla coi seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 0,200 |
| Zucchero ................ | » | 0,100 |
| Burro .................. | » | 0,100 |
| Uova .................... | N. | 2 |
| Un pizzico di sale. | | |

Impastate il tutto come d'abitudine e lasciate un po' riposare la pasta in luogo fresco.

Intanto macinate a parte:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle dolci sbucciate | kg. | 0,150 |
| Zucchero in polvere ..... | » | 0,300 |
| Zucchero vanigliato ...... | » | 0,010 |
| Albumi d'uovo .......... | N. | 3 |

Lo zucchero e gli albumi d'uovo aggiungeteli poco per volta ed evitate che le mandorle facciano olio.

Scaldate in una bacinella di rame, un po' grande, circa 700 grammi di marmellata di albicocche in modo che divenga un po' asciutta, ed incorporatevi la pasta mandorle, scaldando e frammischiando il tutto insieme fino quasi all'ebollizione.

Ritirate allora dal fuoco, ed aggiungetevi tre albumi d'uovo ben montati e mentre lascierete un po' raffreddare, stendete col matterello la pasta

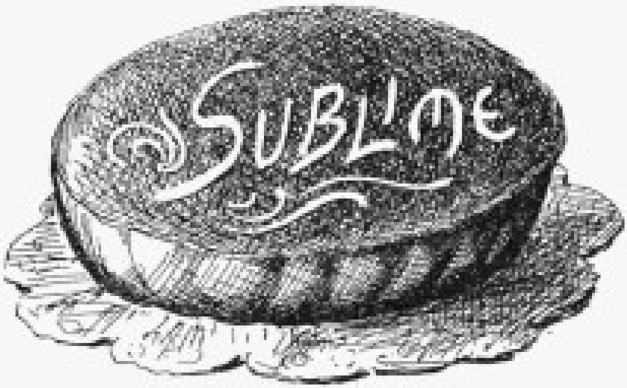



Fig. 46.

frolla che avete preparato prima, e rivestite d'uno strato sottile una o più tortiere ondulate ed un po' alte di sponda.

Le tortiere dovranno essere unte di burro, e quando avrete fatto aderire la pasta frolla, con una forchetta bucherellatela sul fondo e sulle pareti, e riempite del composto di pasta di mandorle e gelatina, che avrete lasciato un po' raffreddare.

Cospargerete di zucchero in polvere la superficie e fate cuocere a forno moderato per circa 40 minuti.

Sulla superficie scriverete con un cornetto di ghiaccia la parola *Sublime* (fig. 46).

Col medesimo sistema si possono fare anche delle paste piccole, foderando dei piccoli stampi ondulati, riempiendoli del composto di mandorla, zuccherandoli e passandoli al forno.

### *Mandorlata.*

Ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle dolci e pelate .. | kg. | 0,060 |
| Un cucchiaio d'acqua di fior d'arancio. | | |
| Albumi d'uovo .......... | N. | 2 |
| Zucchero in polvere .... | kg. | 0,100 |
| Burro .................. | » | 0,050 |
| Fecola ................. | » | 0,050 |

Macinate le mandorle coll'acqua fior d'arancio e gli albumi d'uovo, aggiungete lo zucchero, il burro

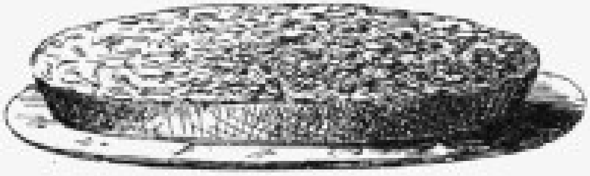


Fig. 47.

e la fecola, con una spatola frammischiate il tutto unendovi per ultimo tre albumi d'uovo ben montati, e profumate con un po' di zucchero vanigliato.

Foderate delle tortiere con una pasta comune; riempite del composto e cospargete su tutta la superficie dellle mandorle dolci filettate (fig. 47).

Spolverizzate di zucchero e cuocete a forno moderato.

Anche con questa pasta si possono fare delle forme piccole per mettere nell'assortimento dei *petits-fours*.

*Pignolata.*

Cospargendo pignoli in luogo di mandorle sulla superficie, otterrete la *pignolata*, la cui pasta profumerete con vaniglia o limone.

*Torta «Elvira».*

Foderate una o più tortiere dentellate un po' alte di sponda, con un sottile strato di pasta sfogliata e riempite a $^3/_4$ con una pasta biscotto, che preparerete nel modo seguente.

| | | |
|---|---|---|
| Farina di frumento ...... | kg. | 0,250 |
| Fecola di patate ......... | » | 0,050 |
| Burro ................. | » | 0,100 |
| Uova intere.............. | N. | 6 |
| Zucchero in polvere ....... | hg. | 0,300 |
| Albumi d'uovo montati .. | N. | 6 |
| Scorza grattugiata di due limoni e di un'arancia. | | |

Montate i tuorli collo zucchero, aggiungetevi poco per volta le uova intere, quindi gli albumi montati e per ultimo la farina, il burro tagliato a pezzetti e la raschiatura delle scorze degli agrumi.

Amalgamate leggermente il tutto e versate il composto, riempendo sino a $^3/_4$, nelle tortiere foderate di pasta sfogliata. Cuocendo, la torta s'innalzerà quasi a traboccare dall'orlo. Sulla superficie cospar-

gete delle mandorle filetttate e filetti tagliati di cortecce d'arancio candite. Spolverizzate di zucchero al velo vanigliato e passate le tortiere nel forno moderato per circa ¼ d'ora. Servite la torta fredda.

### *Pizze alla Triestina.*

Le pizze alla Triestina hanno la forma di grosse treccie oppure di pani con tre tagli alla superfice.

S'inizia la lavorazione con 200 gr. di lievito di birra che si stempera in un quarto di litro di latte tiepido impastandovi kg. 1 di farina e si lascia la pasta a lievitare.

2° impasto.

Aggiungete alla suddetta pasta quando sarà al punto giusto n. 16 uova intieri, kg. 4 di zucchero e farina sufficente per ottenere un impasto un po' sostenuto. Si lascia nuovamente levare.

3° impasto.

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero ...................... | kg. | 0,600 |
| Farina ...................... | » | 1,600 |
| Burro ...................... | » | 0,500 |
| Tuorli d'uovo ................ | » | 0,600 |

Aggiungere il tutto alla pasta precedente impastando colla farina da ottenere una pasta sempre un po' sostenuta e lasciar ancora una volta levare.

4° impasto.

| | | |
|---|---|---|
| Farina ...................... | kg. | 3,000 |
| Zucchero ...................... | » | 0,600 |
| Burro ...................... | » | 1,000 |
| Tuorli d'uovo ................ | » | 1,300 |
| Sale ...................... | » | 0,050 |

Impastare il tutto e poi formare delle paste tante treccie di varie misure oppure delle forme rotonde che vengono poi tagliate con tre tagli sulla superfice.

Si lasciano lievitare per l'ultima volta poi si lucidano e si inzuccherano per poi farle cuocere nel forno.

### *Torta « Trentina ».*

Tagliate a piccoli dadi un panettone cotto da qualche giorno oppure della pasta da briozzo; fateli tostare un po' al forno, passateli in una terrina, aggiungetevi della marmellata di albicocche, mezzo bicchiere di buon rhum, e delle frutta, possibilmente mele o pere cotte in un primo sciroppo; amalgamate delicatamente il tutto da formare un impasto sufficiente per riempire una tortiera foderata di pasta frolla. Sul fondo subito dopo lo strato di pasta frolla sarà bene stendervi un leggero piano di Maddalena o biscotti inzuppati di rhum prima di collocarvi la frutta. Coprite per ultimo la superficie colla medesima pasta frolla, allacciandola all'orlo della tortiera. Praticate qualche buco con uno stecco sulla pasta e passate la tortiera al forno.

### *Torta « Parigina ».*

| | | |
|---|---|---|
| Uova intere ............. | N. | 5 |
| Tuorli d'uovo ........... | » | 5 |
| Zucchero in polvere ...... | kg. | 0,270 |
| Amido o farina di riso ... | » | 0,120 |
| Farina di mandorle dolci .. | » | 0,150 |
| Farina di mandorle amare | » | 0,050 |

Foderate una tortiera con pasta frolla, spalmate internamente con marmellata e fate cuocere leggermente al forno.

Riempite poi la tortiera così preparata del composto sopra indicato, che avrete, come di regola, amalgamato e montato insieme.

Rimettete la tortiera al forno e completate la cottura.

### *Torta di Strasburgo.*

Ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina ................. | kg. | 0,500 |
| Uva sultana piccola ..... | » | 0,500 |
| Zucchero ................ | » | 0,500 |
| Burro ................... | » | 0,500 |
| Uova intere ............. | N. | 10 |
| Tuorli d'uovo ........... | » | 6 |
| Armelline macinate ....... | kg. | 0,150 |

Si montano le uova intere collo zucchero, scaldando a fuoco.

A parte intanto si monteranno a freddo i tuorli d'uovo col burro. Si amalgama poi il tutto e si aggiungono la farina e l'uva sultana.

Si cuoce in tortiere un po' alte e quando questo dolce è cotto si serve, inzuppato di maraschino e ghiacciato di *fondant*.

### *Pane di munizione.*

Ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Albumi d'uovo .......... | N. | 16 |
| Farina ................ | kg. | 0,250 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,250 |
| Cioccolato .............. | » | 0,200 |

Si lavorano i tuorli d'uovo collo zucchero e si sbattono gli albumi a parte, unendo poi il tutto alla farina e alla cioccolata.

Si cuoce in stampi a fondo rotondo. I pani vengono poi inzuppati e ghiacciati di cioccolata, oppure semplicemente spolverizzati di cioccolata in polvere.

### *Torta di patate all'Ungherese.*

Impastate kg. 1 di pasta lievitata con 500 gr. di patate cotte e passate da uno staccio o passatoio apposito come per fare il purè di patate.

Stendete poi la pasta sopra una placca leggermente unta ed infarinata, pungetela con una forchetta, pennellatela di latte e spolveratela di zucchero al velo. Aggiungete ancora sulla superfice alcuni pezzetti di burro e fatela cuocere al forno. Dopo cotta spolverizzatela ancora con zucchero vanigliato.

La pasta lievitata per fare questa torta è generalmente fatta con lievito pressato, o lievito di birra.

Si prende gr. 500 di farina, gr. 15 di lievito, un quarto di litro di latte, un uovo e gr. 60 di zucchero e gr. 90 di burro. Una presa di sale, scorze di limone e noce moscata.

### *Torta di finocchi.*

Prendete metà pasta al lievito e metà pasta frolla, impastate insieme e stendetela entro una tortiera. Versatevi poi la seguente massa: gr. 100 di burro ben montato a crema con gr. 100 di zucchero in polvere. Aggiungetevi uno alla volta tre tuorli d'uovo,

50 gr. di farina, 100 gr. fra mandorle tritate, fenocchi mondati, ed un pizzico di canella, e sempre sbattendo, unite tre albumi d'uovo montato a neve.

Passate poi la torta al forno ed appena avrà preso colore mentre ancora è calda copritela con una ghiaccia alla vaniglia.

*Torta di ricotta.*

Foderate una tortiera con pasta levata e sfogliata impastata insieme. Riempite il vuoto con kg. 1 di ricotta lavorata con n. 8 uova, 200 gr. di burro, 250 gr. di zucchero, 50 gr. di farina, ed un po' di uva di corinto, scorza di limone ed una presa di sale.

Se la massa riesce troppo spessa diluire con un po' di latte.

*Torta di lamponi.*

Foderate una tortiera con pasta lievitata mista con pasta frolla. Queste due paste insieme impastate con precauzione senza scaldarle nè *rompere la corda* come si dice in termine tecnico, dà dei risultati soddisfacenti perchè riesce una pasta soffice e friabile di un gusto delicatissimo specialmente se mangiata appena cotta.

Queste torte infatti si dovrebbero servire calde o mantenute sull'apposite stufe riscaldate.

Foderate, tosto le farete prima cuocere a metà cottura poi farete uno strato di marmellata di lamponi, indi uno strato di pasta di savoiardi, cioè una pasta molto leggera per l'aggiunta di albumi d'uova montati. Stendetevi sopra un leggero strato di pasta frolla, pennellate con uova e passate al forno.

Dopo cotta spolverate di zucchero al velo vanigliato mettendovi delle striscie di carta per disegnarvi delle striscie od una griglia a piacere.

### *Torta di ciliege.*

Foderate una tortiera di pasta sfogliata. Spalmatevi uno strato di crema pasticciera poi uno strato di pasta cotta Maddalena o Margherita, stendetevi sopra per tutta la superfice delle ciliege cotte in un sciroppo lungo, ricoprite ancora con crema pasticciera leggera cioè con l'aggiunta di albume d'uovo montato, spolverizzate di zucchero vanigliato e fate cuocere al forno.

### *Torta di amaretti.*

Montate n. 8 tuorli d'uovo con 150 gr. di zucchero aggiungetevi 100 gr. di farina, 150 gr. di amaretti tritati fini, e per ultimo n. 10 albumi d'uovo ben montati.

Modellate in tortiera e cospargetevi sopra delle granelle di mandorle dolci. Spolverizzate di zucchero vanigliato appena cotte.

CAPITOLO TERZO

# PASTE AL LIEVITO.

Il lievito che viene aggiunto alla maggior parte delle paste che vanno al forno per aiutarne lo sviluppo, è l'acido prodotto dalla fermentazione della pasta stessa, la quale, passato un certo stadio, serve ad eccitare altro fermento in altra pasta, acquistando anche maggior forza.

L'impiego di un buon lievito è cosa indispensabile per ottenere delle paste soffici e spumose.

Il lievito generalmente adoperato è quello così detto lievito comune o lievito di farina. Questo però richiede una speciale cura, occorre che tutti i giorni sia rafforzato con aggiunta di farina ed acqua tiepida, altrimenti diventa fracido o troppo debole, perdendo così tutti i suoi speciali requisiti.

Vi sono altre qualità di lieviti così detti artificiali — di birra, pressati, in polvere, liquidi, ecc. — i quali hanno il vantaggio di semplificare e facilitare la lavorazione; lo prova il fatto che vennero introdotti ovunque in sostituzione al lievito comune .

Tuttavia, anzitutto in Italia, certe specialità

vengono ancora trattate col vecchio sistema, non trovando nella sostituzione quei vantaggi che altri decantano.

La difficoltà maggiore per ogni genere di paste al lievito, sta nel conoscere il momento giusto di lievitatura, essendo questa azione fermentatrice, sottoposta ai capricci dell'atmosfera.

Nella confezione di molti dolci, dove necessita l'azione del lievito, quelli artificiali sono di assoluta pratica, non richiedendo speciali manipolazioni.

Dal *Ricettario domestico* di A. Castoldi (U. Hoepli, editore), tolgo queste due ricette di succedanei, in modo che ognuno potrà preparasi in casa un buon lievito artificiale:

*Ricetta N.* 1.

| | |
|---|---|
| Acido tartarico ............. | 1 % |
| Cremortartaro .............. | 70 % |
| Bicarbonato sodico .......... | 9 % |
| Amido ..................... | 20 % |

*Ricetta N.* 2.

| | | |
|---|---|---|
| Cremortartaro ............... | gr. | 14 |
| Bicarbonato sodico .......... | » | 10 |
| Zucchero in polvere .......... | » | 63 |

Queste miscele devono poi essere conservate in scatole di latta o di legno ben chiuse e, al momento di adoperarle, vengono aggiunte alla farina in proporzione di 40 o 50 gr. per ogni kg. di farina stessa, e passate tutte insieme per uno staccio.

Un altro lievito fatto colle patate lo tolgo da una

vecchia pubblicazione, l'*Arte di fare il pane*, dell'inglese Edlin. Questo lievito che venne ricordato anche da Carène, era consigliato come un pronto ausiliario a chi trovandosi in luoghi sprovvisti di risorse, avesse avuto bisogno di provvedersene per la fabbricazione del pane, come pure per tutte quelle qualità di pasticcerie che reclamano l'aiuto di un fermento. Credo mio dovere riportare questa formola, data la sua semplicità e praticità.

### *Lievito di patate.*

Fate cuocere mezzo kg. di patate farinose sino a che si sfarinino completamente. Passatele per uno staccio e diluitele con acqua calda (circa un litro); aggiungetevi 100 gr. di melazzo e fate bollire tutto insieme per pochi minuti, poi versatevi un bicchiere di birra e ritirate il tutto in luogo caldo. Dopo 24 ore il liquido sarà fermentato e pronto per servire. Posto in bottiglie può conservarsi circa tre mesi.

Ecco ora una osservazione importante, a proposito di lieviti, che mi prospettava un giorno l'amico Pettini che fu per molti anni pasticciere della *Real Casa* ed attualmente capo cuoco. Nelle sue continue peregrinazioni, da un punto all'altro dell'Italia, dovendo pel suo servizio seguire la Famiglia Reale, gli capitò molte volte di dover constatare che, certe paste, preparate in un luogo, davano un risultato, mentre che, preparate col medesimo sistema e sempre coi medesimi ingredienti in altra località, davano un risultato del tutto differente. Ebbe così la prova convincente che ciò non dipendeva nè dal-

l'acqua, nè dagli ingredienti, che erano quasi sempre i medesimi, ma bensì dall'atmosfera più o meno pesante, secondo l'altitudine ed il luogo in cui si trovava a lavorare. Ecco quindi spiegato perchè in certe lolocalità le paste a base di lievito riescono bene, ed in altre no.

Per citare un'altra prova dirò del pane di Como, così rinomato per la sua leggerezza: fatto a Milano coi medesimi ingredienti, adoperando persino l'acqua delle fonti di Como, come qualcuno ne tentò la prova, non riuscì mai un pane eguale a quello fatto sul posto.

Di questi casi ve ne sono moltissimi; è bene quindi che chi lavora faccia attenzione anche all'atmosfera, regolandosi nei suoi impasti di aggiungere meno lievito, quanto più l'aria è leggera, ed aumentarne la quantità se l'aria è pesante, e ciò per evitare disgustose sorprese.

Anche altre composizioni — come paste frolle e paste con uova montate in genere — riescono più leggere quanto più l'aria gravita meno su di esse. Epperciò se al mare una pasta genovese p. es., riesce perfetta colle dosi comuni, a mille metri di altezza su detto livello dovrà essere modificata con aggiunta di farina, e così via in proporzione.

Altrettanto dicasi per le paste frolle, ecc.

### *Panettone di Milano.*

Metto in prima linea il panettone di Milano, perchè credo costituisca il dolce il quale caratterizzi il vero sistema di lavorazione della pasta levata col lievito comune (fig. 48).

Il lievito pei panettoni, però, deve essere tenuto piuttosto forte adoperando la farina di semola marca due zeri. La farina deve essere asciutta ed un po' stagionata, deve avere molto glutine, le migliori farine sono quelle ungheresi.

La pasta deve essere forte perchè viene ingrassata molto dalle uova, dallo zucchero e dal burro.

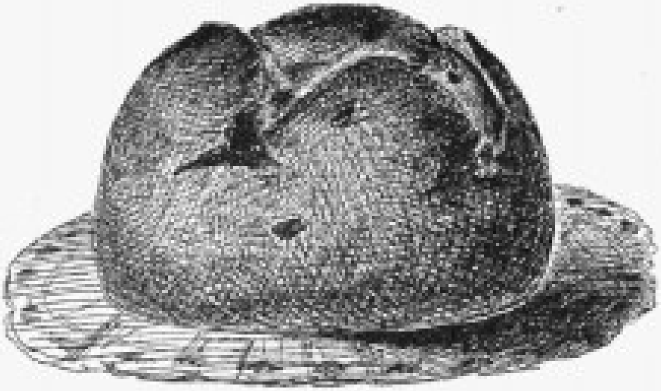


Fig. 48.

Ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 2,600 |
| Lievito .................. | » | 1,300 |
| Burro .................. | » | 0,600 |
| Zucchero grasso ......... | » | 0,600 |
| Sale .................... | » | 0,024 |
| Tuorli d'uovo ............ | » | 24 |
| Uova intere ............. | N. | 6 |
| Cedro a dadi ed uva sultana piccola ................ | kg. | 0,600 |

### *Preparazione del lievito.*

Chi non avesse lievito in casa, potrà servirsi del lievito di pane, rafforzandolo coll'aggiunta di farina di semola ed un po' d'acqua tiepida. Si fa una pasta un po' dura, se ne forma una pallottola ben liscia ed asciutta, si applicano due tagli in croce sulla superficie e la si depone in un mastello coperto di lino e cosparso di farina.

Si mette così in una stufa a circa 30 gradi a lievitare per circa tre ore.

Si ripete l'operazione aggiungendo nuovamente farina, per poi rimettere il tutto nella stufa a levare una seconda volta, e poi una terza sempre aggiungendo una quantità di farina equivalente circa al suo peso, ogni volta che viene rimpastato.

È bene avvertire che d'estate il lievito fermenta più facilmente, quindi occorrerà lasciarlo meno nella stufa ed adoperarlo di preferenza piuttosto giovane.

Questo per quanto riguarda il lievito; ora passiamo alla confezione dell'impasto.

### *L'impasto.*

Si stende a corona la farina sul tavolo, nel cui mezzo si metterà il sale ed il burro liquefatto.

S'incomincia a stemperare nel burro kg. 1 del lievito preparato (il resto del lievito lo terrete in luogo fresco e servirà pel giorno dopo, rimpastandolo come è spiegato più sopra).

Il lievito si calcola sempre in proporzione d'un

terzo del peso della farina; stemperato il lievito aggiungerete i tuorli d'uovo.

Liquefate circa due terzi dello zucchero con acqua tiepida e versatelo nell'impasto facendo rientrare la farina, lavorando il tutto con forza per circa un quarto d'ora.

Si applica poi un foro nella pasta per mettervi il resto dello zucchero (anche senza scioglierlo con l'acqua) e le uova intere, iniziando poi una lavorazione più attiva e più energica di prima.

Descrivere minutamente in tutti i suoi particolari questa lavorazione, è cosa superflua pel fatto che senza un po' di pratica del mestiere non è possibile pretendere una perfetta riuscita. Ora, in quasi tutte le principali pasticcerie, vennero introdotte le macchine impastatrici; dato il forte consumo di panettoni che si fa in Milano, specialmente nella ricorrenza delle feste di Natale, le impastatrici facilitano di molto la lavorazione e rendono la pasta molto più morbida ed omogenea.

In ogni modo la pasta dovrà essere piuttosto dura, e se lavorata col pugno della mano sul tavolo dovrà sviluppare delle bolle d'aria e dovrà essere lucida ed asciutta.

Si frammischia allora l'uvetta sultana ed il cedro candito tagliato a piccoli dadi.

Si lascia un po' riposare la pasta, poi si taglia in frazioni del peso che si desidera, rotolando, una per volta, a palla, con entrambe le mani, ogni frazione di pasta, girandola sotto sempre pel medesimo verso, e deponendola poi su assi coperte di tela infarinata, o direttanemte su carte unte ed infarinate (fig. 49).

Si passa alla stufa per la lievitura, lasciandovi il tutto circa sei ore.

Non si può però precisare il tempo che potrà occorrere per la perfetta lievitatura, perchè, anche la temperatura, come è sopra spiegato, influisce molto sui lieviti.

Bisognerà quindi formarsi un concetto preciso del calore della stufa e del tempo che minaccia molte volte di ritardare od accelerare la fermentazione, ed una volta che la pasta è... a Monza (come dicono quei di Milano), non c'è altro rimedio che di rimpastar

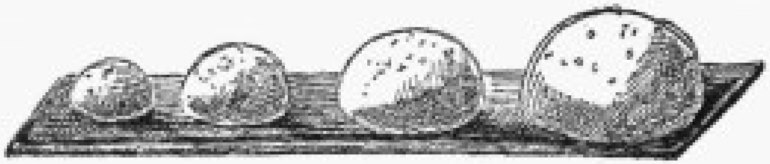


Fig. 49.

nuovamente, aggiungendo un po' di farina, dell'ingrasso di burro e zucchero e ripetere l'operazione.

La lavorazione dei panettoni ora si fa in modo più sollecito dacchè vi è obbligo delle otto ore di lavoro e proibito il lavoro notturno.

Si cerca di far tutto nel tempo prescritto ma il panettone non è più quello di una volta.

Molti fanno il panettone col sistema piemontese, adoperando il lievito di birra come descrivo più avanti.

*La cottura.*

Raggiungendo il grado giusto di lievitatura, i panettoni riusciranno aumentati di volume e soffici al

tatto. Si ritirino dalla stufa e si mettano in luogo fresco in attesa che il forno sia scaldato sufficientemente.

Con precauzione allora si tolgano i panettoni dalla tela, per collocarli su fogli di carta unta di burro qualora questa operazione non sia stata fatta prima.

Avanti di passarli al forno, si applica un leggero taglio in croce sulla superficie, terminando con quattro piccoli tagli trasversali ai fianchi; dopo di ciò si mettono direttamente al forno appoggiandoli sul pavimento che sarà stato ben pulito, raccogliendo il fuoco da una parte del forno stesso.

Man mano che prendono colore, coll'apposita pala, uno per volta si riportano alla bocca del forno, e, con un po' di destrezza, si solleveranno, colle dita, i quattro angoli ove vi fu applicato il taglio, aiutando così lo sviluppo del panettone, nel cui mezzo si applicherà un pezzetto di burro.

Rimessi i panettoni al loro posto, si chiude il forno, applicando uno strofinaccio bagnato alla bocca del forno stesso, e ciò per sviluppare in esso un po' di vapore che darà al panettone più lucentezza ed apparenza. Coi forni moderni questa operazione è inutile, perchè vi sono applicati rubinetti speciali per sviluppare il vapore nell'interno del forno, pronto a qualunque occorrenza.

I panettoni vengono ritirati dal forno dopo circa mezz'ora ed anche più, secondo la grossezza.

Si conosce la cottura battendoli sul fondo colle dita, oppure introducendo un lungo e sottile stecco di legno per accertarsi che nel mezzo sia asciutto.

Del panettone decorato parleremo più avanti.

### « *Bussolà* » *di Brescia.*

È una pasta leggera e molto gustosa e, se è fatta bene, si mantiene soffice per molto tempo. Si lavora in due riprese ed ecco ciò che occorre per il primo impasto:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 1,000 |
| Lievito di farina ........ | » | 1,500 |
| Burro .................. | » | 0,300 |
| Zucchero grasso ......... | » | 0,300 |
| Uova .................. | N. | 16 |

Si stende in circolo la farina sul tavolo, si stempera il lievito con un po' d'acqua tiepida, si aggiungono lo zucchero ed il burro sciolto, indi le uova e si amalgama il tutto colla farina da formare una pasta liscia ed asciutta come la pasta dei panettoni. Si ritira in un mastello e si mette nella stufa a levare per alcune ore.

Poi si toglie dalla stufa per impastarvi quanto segue:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 2,000 |
| Burro .................. | » | 0,300 |
| Zucchero ................ | » | 0,300 |
| Uova .................. | N. | 10 |
| Un po' di gusto di limone. | | |

Si asciuga bene la pasta lavorandola vigorosamente col palmo della mano e per ultimo vi si incorporano 200 gr. di cedro candito, tagliato a dadi e 100 gr. d'uva sultana grossa.

Si modella la pasta a corona, del peso voluto, su carta unta di burro; si lascia levare come pei panettoni, e, prima di metterla al forno, si cosparge la superficie di albume d'uovo, passandovi una granella di zucchero grossa e qualche mandorla dolce dimezzata (fig. 50).

Si cuoce a forno sostenuto.

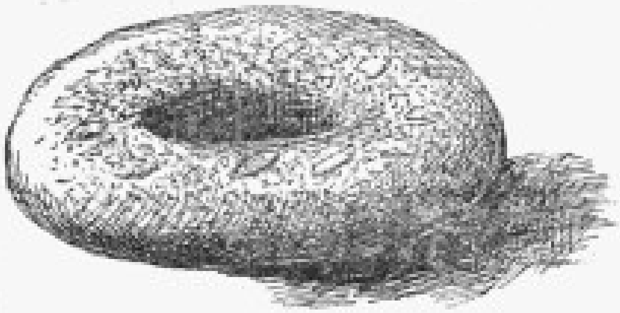


Fig. 50.

*Panettone alla veneziana.*

È la medesima preparazione del « bussolà » di Brescia, solo che la pasta è tenuta ancor più molle e non vi si mette uva sultana, ma solo un po' di cedro tagliato a pezzetti piuttosto grossi (fig. 51).

Le si dà la forma del panettone di Milano, ma non si taglia; prima di mettere al forno, si stende sulla superficie una ghiaccia densa, preparata con albume d'uovo, zucchero in polvere e nocciole toste, ben macinate. A questa ghiaccia si fa aderire una granella di zucchero un po' grossa ed alcune mandorle dolci divise per metà.

### *Panettone o focaccia alla veneziana.*
### (Altro sistema).

Il panettone alla veneziana viene preparato anche col lievito di birra, ed i pasticcieri veneziani ottengono un dolce delicatissimo per la lunga lavorazione e l'attenzione che vi prodigano.

S'inizia il lavoro stemperando 50 gr. lievito di

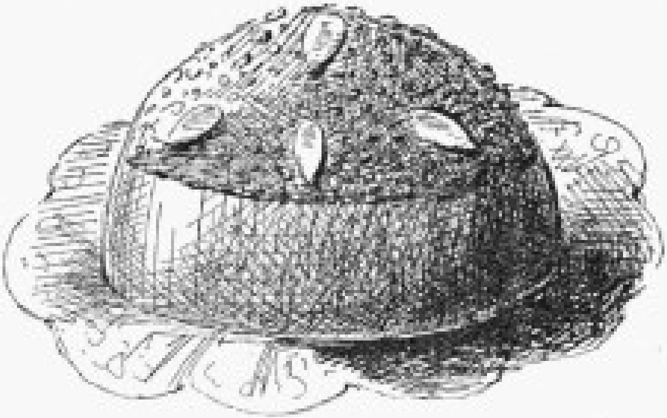


Fig. 51.

birra in mezzo bicchiere d'acqua tiepida, impastandolo con tanta farina quanto basta per ottenere una pasta soffice.

Si lascia riposare due ore e si ripete l'operazione, aggiungendo acqua tiepida e farina nelle proporzioni di prima.

Dopo altre due ore, terzo impasto, ma al posto dell'acqua si mettono 2 tuorli d'uovo e 2 uova intere, più la farina nell'identica quantità necessaria onde risulti un impasto come le prime volte.

Dopo altre due ore, 4 tuorli, 2 uova intere e farina sufficente.

Ancora due ore dopo, 10 tuorli, 4 uova intere, 350 gr. di zucchero, 250 di burro e farina in quantità relativa.

Per ultimo, dopo ancora due ore, 24 tuorli di uova, 5 uova intere, 600 gr. di burro, 600 gr. di zucchero, 10 gr. di sale in polvere per ogni chilogrammo di farina e solita farina a sufficenza.

Dopo 20 minuti mescolatevi un decilitro del seguente infuso che avrete lasciato macerare per almeno 48 ore.

200 gr. d'alcool a 95°, ¼ di fava del Tonca, un pezzo di radice d'yreos, la grattatura di un'arancia, 5 chiodi di garofano, poca cannella, una bacchetta di vaniglia ed un bicchierino di kirsch. Questa infusione migliora invecchiando.

Profumata che avrete la pasta con detta infusione, lavoratela ben bene sino a che diventi liscia e lucente.

Dividetela poi in tante parti a piacere, date la forma di palla arrotondandola colle mani, collocatela su carta imburrata, indi in teglie che porrete in istufa non troppo calda ove aumenterà del doppio del volume. Dopo di che portatela all'aperto, lasciatela raffreddare e con un coltello tagliente praticate una profonda incisione a croce per facilitare la sbocciatura d'ogni singola focaccia. Indoratene la superficie, cospargetela di zucchero in granelli e qualche mandorla dimezzata, chiudete in forno non troppo caldo e curatene il momento esatto della cottura, regolandovi secondo la grossezza delle focaccie.

### « *Pan dolce* » *di Genova.*

È una specie di panettone di Milano, ma molto più pesante e di pasta piuttosto densa.

È migliore dopo alcuni giorni dalla sua cottura, che appena cotto. Inutile dire che a Genova se ne fa un immenso consumo, specialmente nella ricor-

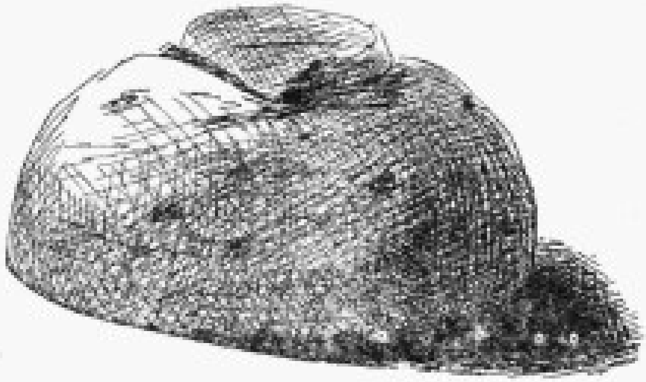


Fig. 52.

renza delle feste di Natale. Il modo di prepararlo è il seguente:

Si stempera 1 kg. di lievito con un bicchiere di acqua tiepida, corretta con un po' di fior d'arancio, aggiungendovi 200 gr. di burro sciolto e 350 gr. di zucchero grasso (o biondo) passato allo staccio, quindi gr. 500 farina semola, lavorando il tutto in una conca di terra. Per ultimo si unirà circa 500 gr. fra uvetta sultana, pignoli mondati, cedro a pezzetti e poco finocchio.

Si formano, di questa pasta, tanti pani rotondi

che si porranno a levare. Si pratica qualche taglio alla sommità e si cuociono a forno mite (fig. 52).

Nel pane dolce di Genova non si mettono uova.

### *Panettoni alla torinese.*

S'inizia la lavorazione con 350 gr. di lievito comune, rinforzandolo tre volte con intervalli di due ore circa ed aggiungendovi:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................... | kg. | 3,000 |
| Zucchero ................ | » | 1,000 |
| Burro .................... | » | 0,700 |
| Uova ..................... | N. | 12 |
| Tuorli d'uovo ........... | » | 4 |

Latte mezzo litro.

Fig. 53.

Quando tutto è ben lavorato insieme, si aggiungono l'uva sultana ed il cedro tagliuzzato, si dà la forma nelle varie grossezze e si lascia levare circa otto ore.

Questo dolce si fa cuocere a forno caldo avvolgendolo in una fascia di carta per dargli la forma rialzata (fig. 53).

Il panettone di Torino si fa anche coll'identica dosatura del panettone di Milano, con l'aggiunta di litri 2 di latte e gr. 200 di zucchero in più. Avvertesi nuovamente che si lascia levare circa otto ore.

### *Focaccie alla piemontese.*

1° impasto: gr. 50 lievito di birra con due bicchierini di acqua.

2° impasto: aggiungere al lievito 10 uova, gr. 100 di zucchero e gr. 50 di burro.

Fig. 54.

3° impasto: aggiungere 10 uova intere, 16 tuorli d'uovo, gr. 300 di zucchero e gr. 150 di burro.

Impasto finale:

| | | |
|---|---|---|
| Uova intere ............... | N. | 40 |
| Zucchero .................. | kg. | 0,800 |
| Sale ...................... | » | 0,050 |

Mezzo quinto di marsala o maraschino, essenza di cedro o vaniglia.

Si metta farina ad ogni impasto, quanta ne possa occorrere per ottenere però una pasta non troppo dura.

Da un impasto all'altro si lasci levare tre ore la pasta, cui per ultimo si dà la forma di focaccia stendendola rotonda e bassa su placca unta ed infarinata. Si lascia nuovamente levare, poi si taglia tutta all'ingiro con tagli diritti sino a metà verso il centro, si accavalcano fra loro le parti tagliate, si lucida la superficie con uovo, si granella di zucchero e si passa al forno (fig. 54).

### *Dolce dei Re* (Gateaux des Rois).

| | | |
|---|---|---|
| Farina frumento ......... | kg. | 1,000 |
| Lievito comune .......... | » | 0,500 |
| Zucchero impalpabile ..... | » | 0,300 |
| Burro .................... | » | 0,200 |
| Uova intere ............. | N. | 6 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 6 |
| Corteccine d'arancia candite triturate .............. | kg. | 0,500 |

Si fa l'impasto con un quarto di litro circa d'acqua di fior d'arancio.

Si dà la forma dei « bussolà » di Brescia, cioè a focaccia col buco centrale, si lucida la superficie con tuorlo d'uovo e si granella con zucchero pilè a grana grossa.

### *Briozzo* (Brioche).

La *brioche* è il panettone francese, solo che è fatta con lievito di birra ed è di piccole dimensioni.

Per la sua confezione occorrono:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................... | kg. | 0,600 |
| Zucchero in polvere ....... | » | 0,100 |
| Burro .................... | » | 0,400 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 10 |
| Uova intere .............. | » | 6 |
| Lievito di birra .......... | kg. | 0,020 |
| Sale ...................... | » | 0,010 |

Sciogliere in un po' di latte o acqua il lievito di birra, aggiungere un terzo della farina e formare

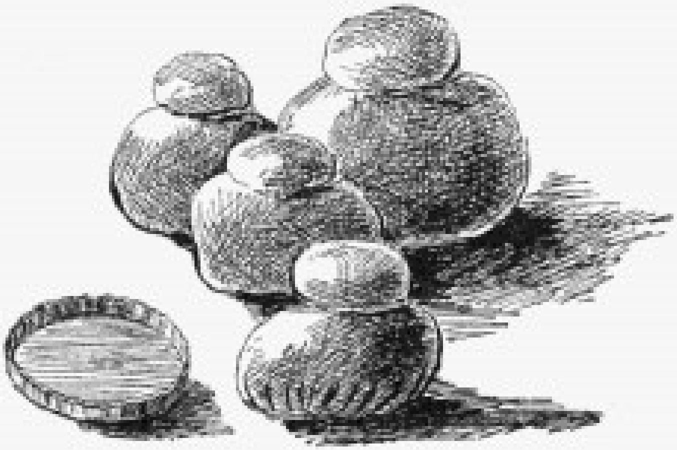


Fig. 55.

una pasta un po' sostenuta, che si mette così a levare avvolta in un panno in luogo tiepido per circa un'ora.

Al resto della farina intanto unirete lo zucchero, il sale, le uova ed acqua o latte quanto basti per fare una pasta di corpo, ma senza troppo lavorarla. A questa aggiungete il lievito preparato prima ed il burro sciolto. Incorporate il tutto, collocate la pasta entro un recipiente di terra un po' largo e lasciate

levare, in luogo fresco se d'estate e tiepido se d'inverno.

La pasta per le *brioches* si prepara generalmente la sera per la mattina e mentre sta levando, almeno due volte a quattro ore di distanza, vale a dire rimuovendola con una mano, impedendo momentaneamente il gonfiamento prodotto dall'azione del lievito di birra.

Per ultimo si impasta il tutto, dividendo in tante pallottole di varie grossezze, che si schiacciono un po' sovrapponendovi una pallottola più picola (fig. 55).

Si lascia così levare per l'ultima volta, indi disposte le *brioches* su placche oppure negli appositi stampi, si dorano con uova battute e si passano al forno caldo (200°).

Occorrerà un quarto d'ora per le piccole ed in proporzione per le altre di dimensioni maggiori.

### *Babà.*

Pasta e lavorazione eguali a quelle delle *brioches*, per ultimo però si rammollisce la pasta con un bicchiere di liquore forte, rhum o cognac, oppure madera, aggiungendo anche un po' più di zucchero. Si mette il tutto entro stampi rotondi ed alti, riempiendoli solo a metà. Si lascia levare nello stampo. La pasta, a poco a poco, monterà fino al livello dello stampo. Si cuoce a forno moderato.

### *Napfkuchen o babà germanico.*

È un dolce a base di lievito di birra.

Sciogliete in un bicchiere di latte circa 15 gr.

di detto lievito, impastatelo con 125 grammi di farina, passate il tutto in una terrina che coprirete con una tela e lasciate levare in una stufa. La pasta raggiungerà il doppio del suo volume.

Raccogliete intanto sul tavolo 375 gr. di farina passata per lo staccio, formatevi un vuoto nel centro, aggiungetevi un pizzico di sale e mezzo bicchiere di latte tiepido.

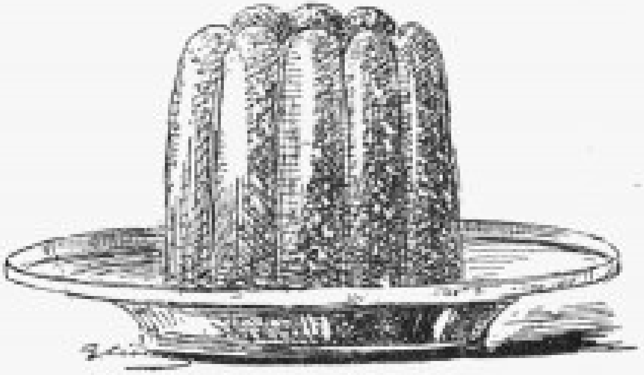


Fig. 56.

Avrete sbattuto a parte 5 tuorli d'uovo, scaldando un po' la casseruola acciocchè le uova s'intiepidiscano; mentre le montate, aggiungetevi 100 gr. di burro fuso e versate il tutto in mezzo alla farina incorporandovela poco per volta e formando una pasta consistente. Lavoratela da renderla leggera ed elastica, quindi unitevi anche il lievito facendo un sol impasto.

Aggiungetevi per ultimo 200 gr. fra uva di Corinto e corteccine di arancia candite tagliuzzate a dadi minuscoli, coprite la pasta raccogliendola in un re-

cipiente di terra, indi ritiratela in un ambiente tiepido a levare del doppio del suo volume.

Preparate intanto gli stampi alti unti con burro e coperti di mandorle filettate o ridotte a granella mezzana, e quando la pasta è levata, rompetela colla mano, facendo evaporare un po' di fermento e raccogliendo, pure colla mano, poco per volta, la pasta stessa; indi, riempite sino a tre quarti lo stampo o gli stampi preparati. Lasciate che la pasta torni a levare fino a che arriva all'altezza dell'orlo dello stampo stesso, poi passatela nel forno per tre quarti d'ora circa a calore moderato (fig. 56).

Sfornatela appena fuori del forno, lasciatela raffreddare e servite con salsa crema.

### *Savarin.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................... | kg. | 0,325 |
| Burro .................... | » | 0,225 |
| Zucchero .................... | » | 0,025 |
| Lievito .................... | » | 0,015 |
| Uova .................... | N. | 3 |
| Latte un quinto. | | |

Il procedimento è anche qui eguale a quello spiegato per le *brioches*, però si mantiene la pasta meno dura, rammollendola coll'aggiunta del latte. Si cuoce in stampi di rame stagnato o di latta speciale aventi la forma rotonda e vuoti nel mezzo (fig. 57).

Gli stampi si riempiono a metà e si lascia levare la pasta, che s'innalzerà sino alla superficie dello stampo stesso. Si cuoce a forno moderato.

Si serve generalmente inzuppata in uno sciroppo spiritoso caldo, al rhum od al maraschino, oppure farcita di frutti tagliuzzati e messi a macerare nel rhum e legati con un po' di marmellata.

Si decora la superficie con frutti canditi e, dopo d'aver ben inzuppata la pasta con liquore spiritoso, si vernicia con ghiaccia all'acqua o marmellata calda diluita in un po' di sciroppo.

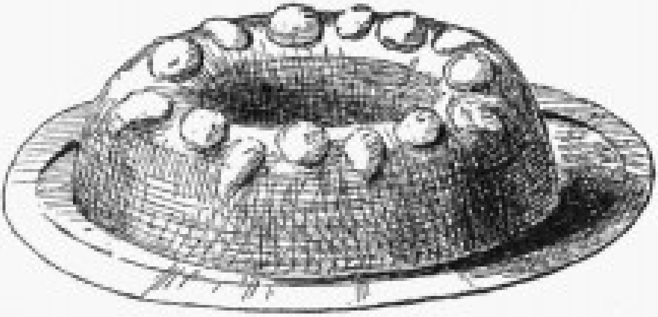


Fig. 57.

### *Kougleauph.*

È anche questa una pasta a base di lievito di birra e confezionata quindi col sistema delle *brioches*. È inutile quindi ripetere il procedimento. Questa pasta, dopo avervi aggiunta l'uva sultana, dev'essere modellata negli stampi alti e scannellati.

La formola è la seguente:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................... | kg. | 0,200 |
| Burro .................... | » | 0,100 |
| Zucchero .................. | » | 0,100 |
| Uva Malaga ............... | » | 0,100 |
| Uova ..................... | N. | 2 |
| Lievito di birra .......... | kg. | 0,015 |

### *Buns.*

Costituiscono, pure, questi una varietà delle *brioches*, ma vanno lavorati colla massima cura. Sono diffusissimi in Inghilterra, specialmente nella settimana santa .

Eccone gli ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 0,500 |
| Zucchero ................ | » | 0,125 |
| Burro .................. | » | 0,125 |
| Lievito di birra .......... | » | 0,010 |
| Uva sultana ............ | » | 0,150 |
| Cannella ................ | » | 0,005 |
| Un pizzico di sale. | | |

L'operazione è sempre eguale a quella indicata per le *brioches;* di questa pasta però si fanno tante pallottole che si mettono su lastre di ferro unte. Si lasciano levare e si cuociono a forno moderato, pennellandone prima la superficie con latte ed uova sbattuti insieme.

Nel venerdì santo, in Inghilterra, si usano questi *Buns* con una croce nel mezzo fatta con una forbice, e vengono denominati *cross Buns*.

### *Pan d'oro di Verona.*

Si fanno tre impasti.

Per allestire il primo si sciolgono gr. 500 di lievito di birra, con 300 di farina, 50 di zucchero e 5 tuorli d'uovo, e si lascia il tutto circa 2 ore a lie-

vitare come d'abitudine; quindi si passa al 2° impasto, aggiungendo 650 gr. di farina, 100 di burro 300 di zucchero ed altri 10 tuorli d'uovo. Si rimette al tiepido, per la fermentazione, e poi si ritorna ad impastarvi, per la terza volta, chilogrammi 1,300 farina, 150 gr. burro, 400 gr. zucchero e 10 tuorli d'uovo, più qualche uovo intero. Si mette nuovamente a levare per circa altre due ore, indi si rammollisce la pasta con crema e qualche uovo, aggiungendo un po' di gusto di vaniglia o limone.

Fig. 58.

L'operazione però non finisce qui.

Si stende la pasta, col matterello, sul tavolo e vi si aggiunge 200 gr. di burro per ogni chilogrammo della pasta stessa, introducendolo, come si fa colla pasta sfogliata, fra le pieghe dell'impasto.

Terminata questa operazione, si formano delle pallottole come per i panettoni, e si mettono sul fondo di stampi alti, cosparsi di alcune mandorle dolci o pignoli. Si lasciano levare e si cuociono a forno moderato (fig. 58).

Si servono leggermente zuccherati.

### *Focacce provenzali.*

Ecco quanto occorre:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 4,000 |
| Zucchero pilè .......... | » | 1,400 |
| Burro liquefatto ......... | » | 0,600 |
| Lievito di birra ......... | » | 0,050 |

mezzo litro di latte, alcune cortecce di arancia condite e tagliate a quadretti. Impastare il tutto, aggiungervi 3 bicchieri di acqua di fior d'arancio ed un po' di acqua tiepida quanto basta per formare un impasto non troppo duro. Formare colla pasta delle treccie disposte a corona, metterle su placche e lasciarle lievitare.

Cuocetele a forno caldo ed appena sortite dal forno untatele leggermente di olio di oliva finissimo.

### *Plum-Cake.*

È una vecchia pasta inglese conosciuta oramai ovunque e sempre apprezzata.

Ecco le dosi occorrenti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina semola ........... | kg. | 0,500 |
| Zucchero velo ........... | » | 0,500 |
| Burro ................... | » | 0,500 |
| Cortecce arancia candite | » | 0,200 |
| Uva sultana piccola ...... | » | 0,200 |
| Uova intere ............. | N. | 10 |

Mezzo bicchiere Malaga.
Un bicchiere rhum.

Far liquefare il burro senza lasciarlo bollire, sbarazzarlo del latte che avrà depositato, aggiungervi lo zucchero in polvere, montarlo in luogo fresco come una crema, incorporandovi, poco per volta, le uova, un po' di raschiatura di limone grattugiato, le cortecce di arancia candite tagliuzzate a piccoli dadi, l'uva sultana (che avrete lasciata un po' a macerare nel rhum) e, per ultimo, la farina passata dallo staccio.

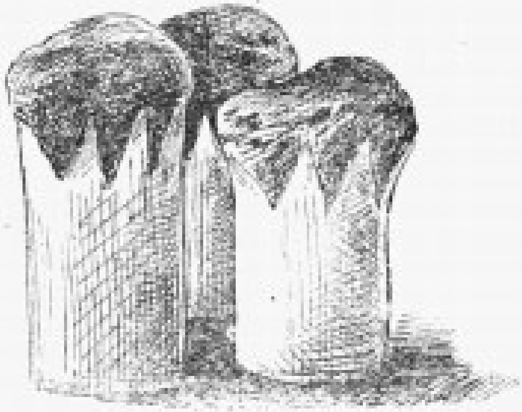


Fig. 59.

Si versi poi il tutto in appositi stampi, alti e rotondi, rivestiti di carta bianca, sostenuta, unta di burro, e si metta a cuocere a forno di calore regolare per circa un'ora per le grossezze medie, ed in proporzione maggiore le altre (fig. 59).

*Stollen* (dolce di Natale specialità di Dresda).

Questa specialità di Dresda viene confezionata in differenti modi e cioè all'uva passa, allo zibibbo, alle mandorle, ecc. è un pane profumato di droghe molto soffice e delicato.

### Preparazione delle droghe.

Si tiene sempre a parte preparata la confezione delle droghe per profumare la pasta per gli *Stollen* ed ecco come si procede.

Si mette in un pestaio gr. 200 di noce moscata e gr. 100 di cardamone, un chilogrammo di zucchero vanigliato e due di zucchero al limone cioè stato strofinato sulla corteccia di limoni e raschiato come si procede per fare i gelati di limone. Si pesta il tutto finemente e si ritira in una terrina.

### *Stollen all'uva passa.*

Si prepara un lievito con kg. 4 di farina di qualità finissima, gr. 300 di lievito ed un litro di latte. Preparare sciolto il lievito nel latte, unirvi la farina poi vi si incorpora kg. 1 ½ circa di burro e mezzo litro ancora di latte, mezzo kg. di zucchero e gr. 60 di droghe preparate come è spiegato più sopra.

Quando la farina è tutta impastata e prende corpo aggiangetevi kg. 3 di uva passa, gr. 500 di cedro candito e bagnato con rhum, gr. 125 di mandorle amare e mettete la pasta a lievitare.

Quando è quasi raddoppiata di volume, si rompe colle mani e si impasta nuovamente per poi rimetterla a lievitare. Si rompe lo sviluppo una seconda volta poi si modella a bastone di varie misure a piacere. Si lascia ancora una volta lievitare per un quarto d'ora circa poi fare un taglio sulla superfice tutto in lungo e passare subito al forno di calore tiepido.

Si lascia cuocere adagio, occorre circa un'ora e mezza regolandosi secondo le dimensioni.

Ritirate dal forno e pennellate i bastoni con burro fuso e spolverizzate di zucchero vanigliato. Ripetete questa operazione due o tre volte per dare una superfice molto appariscente spolverando ogni volta con zucchero vanigliato.

### *Stollen allo zibibbo.*

Si procede come sopra ed in luogo di uva passa si mette kg. 2.500 di zibibbo e cedro tritato e bagnato nel rhum.

Si procede alla cottura come sopra.

### *Stollen alle mandorle.*

In luogo di uva o di zibibbo si mettono le mandorle dolci con qualche ettogrammo di amare tritate insieme, si aggiunge anche il cedro e si procede come sopra.

### *Stollen pasquale.*

Per l'occasione della Pasqua questo dolce viene confezionato differente e cioè si dà la forma rotonda come il panettone ed è tagliato a croce sulla superfice. Il taglio viene fatto quando la pasta è lievitata ed è pronta per essere passata al forno. Si fa un taglio un po' profondo.

Quando è cotta si lucida nel modo già indicato ripetendo due o tre volte l'operazione.

### *Panforte di Siena.*

È una specie di torrone modellato rotondo come le torte, e molto resistente. Il maggior consumo di questo dolce è fatto per Natale e Capo d'anno; viene spedito in tutta Italia ed anche all'estero e si mantiene lungamente senza alterarsi.

Per la sua confezione occorrono i seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 0,150 |
| Zucchero ................ | » | 0,150 |
| Miele .................. | » | 0,300 |
| Mandorle dolci filettate e toste .................. | » | 1,000 |
| Nocciole toste e rotte a pezzi | » | 0,500 |
| Corteccine di cedro, arancia e meloni canditi tagliati a dadi .................. | » | 2,000 |
| Cacao .................. | » | 0,050 |
| Pepe, cannella e vaniglia in polvere ............... | » | 0,030 |

Sciolto lo zucchero in una casseruola unitamente al miele, si mantiene costantemente mosso con una spatola fino alla cottura della bolla. Si aggiungono allora, poco per volta, le frutta, la farina e le droghe, si amalgama tutto insieme e si modella questa pasta in apposite tortiere rotonde e basse, grandezza a piacere, foderate completamente di ostie.

Si cuoce a forno regolare, si lascia raffreddare nello stampo, indi si toglie e si spolverizza di zucchero vanigliato o di cannella.

Moltissimi di questi panforti vengono decorati elegantemente a fiori e medaglioni di zucchero, come le torte decorate.

*Pain d'epice* (Pan di spezie).

È un pane biscotto molto in uso in Francia, e da poco introdotto anche in Italia. Non è da annoverarsi fra la pasticceria fina, ma per chi può interessare ne riproduco la ricetta come si prepara a Parigi:

| | | |
|---|---|---|
| Miele .................... | kg. | 15,000 |
| Farina di segala ........ | » | 15,000 |
| Potassa .................. | » | 0,020 |
| Carbonato di ammoniaca sciolta in acqua ......... | » | 0,010 |
| Cortecce arancia candite . | » | 0,500 |
| Cortecce limone e cedro candite .................. | » | 0,500 |

Si scalda il miele in una bacinella tenendolo mosso con una spatola; quando è ben sciolto, vi si incorpora la farina passandola per uno staccio, lavorando il tutto su un tavolo colle mani.

Allorchè la pasta incomincia ad indurirsi pel raffreddamento del miele, la si ritira in una madia di legno e la si mette in una cantina, lasciandovela per un mese, ed anche più, rivoltando la pasta ogni 15 giorni.

Passato questo tempo, lavorate nuovamente la pasta, coll'aiuto di una stanga, come fanno i prestinai pel pane.

L'operazione dovrà durare circa mezz'ora, du-

rante la quale si amalgamerà la potassa e l'ammoniaca sciolta in ½ litro d'acqua. Questa pasta si può anche profumare con droghe varie, cannella, macis, noce moscata, cardamone, ecc., aggiungendole nell'impasto ridotte in polvere finissima.

Mettete poi la pasta sul tavolo e, colle mani spalmate di miele, lavoratela un po' facendovi entrare

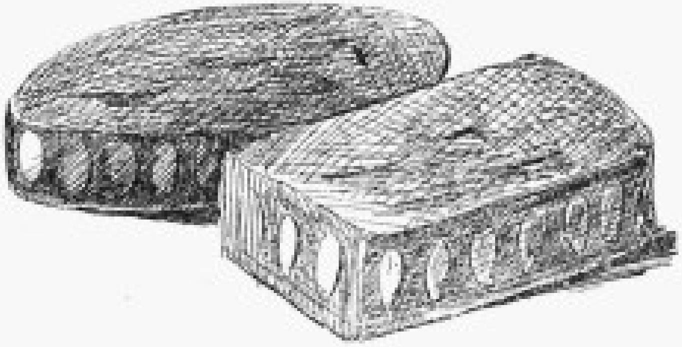


Fig. 60.

le cortecce di arancia e cedro; quindi riempite appositi stampi di legno quadrati, rotondi e di varie dimensioni, alle cui pareti avrete aderito delle mandorle dolci spaccate per metà e dei pezzetti di frutti canditi (fig. 60).

I pani si cuociono a forno caldo e quando son cotti, si pennellano con albume d'uovo o gelatina sciolta in acqua, per lucidarne la superficie.

*Pasta per pain d'epice.*

Si può fare l'impasto di base di questo originale biscotto, senza adoperare acidi reagenti e ottenere un

prodotto anche migliore e più soffice. In tal caso si fa bollire kg. 15 di miele, lo si passa da uno staccio e si lascia raffreddare, poi vi si incorpora kg. 15 di farina di segala. Si raccoglie il tutto in una marna di legno e si conserva per parecchi mesi in una cantina arieggiata. La pasta in questo modo matura da sè e riesce di un colore più chiaro.

Al momento di volersene servire si impasta sopra un tavolo, si aggiungono le cortecce d'arancia e di cedro, e mandorle tritate non pelate e si modella negli stampi di legno come sopra.

### *Pain d'epice al sciroppo.*

Si può fare un tipo di pan di spezie più fino adoperando metà miele e metà sciroppo di zucchero bruno sciolto nella proporzione di due litri d'acqua ogni kg. 10 di zucchero, ed anche adoperando metà farina di segala e metà farina di frumento.

### *Kraphen* o *Faschinkraphen.*

Questo dolce tedesco è notissimo anche in Italia e ciò si deve alla sua squisita delicatezza.

Ha la forma di un grosso tortello sferico e leggero e, come tutte le paste tedesche è a base di lievito di birra.

Ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 1,000 |
| Burro .................. | » | 0,200 |
| Zucchero ................ | » | 0,100 |

| | | |
|---|---|---|
| Uova intere ............. | N. | 5 |
| Tuorli d'uovo ........... | » | 3 |
| Lievito di birra .......... | kg. | 0,035 |
| Latte .................... | dl. | 1 |

Marmellata, sale gr. 10, raschiatura di un limone.

Prendete circa un quarto della farina, ed incorporatevi il lievito sciolto in acqua tiepida, tanto quanto basta per farne un panetto soffice. Lasciatelo lievitare in luogo tiepido così da raggiungere il doppio del suo volume.

Mettete il burro in casseruola e lavoratelo in modo da ridurlo in crema, usando di un mestolo; aggiungete lo zucchero, il sale ed un po' di farina per volta, alternando con un uovo, ed in ultimo il latte, cucchiaio a cucchiaio, al fine di ottenere un composto leggero.

Mescolate la lievitatura e continuate a lavorare l'impasto col metodo onde prenda corpo.

Un indice preciso di consistenza si ha quando coll'appoggiare la punta di un dito sullla pasta, ne resta un po' aderente al polpastrello.

Copritela poi con un panno e lasciatela lievitare di nuovo come prima.

Mettete la pasta sul tavolo spolverizzato di farina, stendetela col matterello e, col tagliapasta rotondo, cavatene tanti dischi alti e larghi come un pezzo da cinque lire o poco più.

Bagnate una metà di essi col pennello intriso nel latte, e ponetevi in mezzo della marmellata nelle proporzioni di una nocciuola, oppure una ciliegia

candita; ricoprite con un altro disco e accomodate su salvietta infarinata, ripiegando sui *Faschinkraphen* la metà della salvietta stessa per ripararli dall'aria. Mettete a lievitare per un'ora, ed aumentati questi dolci del doppio, friggeteli in padella con strutto abbondante e caldo.

Rotolateli nello zucchero in polvere, subito dopo usciti dalla padella, e serviteli accomodati su salvietta e con crema di vostro gusto a parte.

### *Tortelli alla milanese.*

Ecco gli ingredienti che occorrono:

| | | |
|---|---|---|
| Acqua | litri | 1 |
| Burro | kg. | 0,150 |
| Sale | » | 0,020 |
| Farina | » | 1,500 |
| Uova intere | N. | 30 |

Si mette sul fuoco un recipiente con acqua e sale sciogliendovi il burro, indi si aggiunge la farina, rimenando vivamente acciocchè non s'aggrumi. Formate così una pasta un po' sostenuta e liscia.

Levatela poi dal fuoco ed amalgamatevi le uova, poco per volta, lavorando sempre colla spatola, ritirando poi il tutto e versando in una terrina che coprirete con un panno, e conserverete al fresco.

Mettete allora sul fuoco due recipienti, dove avrete sciolto dello strutto, che manterrete caldo nell'uno e bollente nell'altro.

Fate cadere i tortelli, per mezzo di una siringa, staccandoli colla lama di un coltello, nello strutto

caldo, dove si svilupperanno e si gonfieranno, per poi passarli colla schiumarola in quello bollente, dove friggeranno ed acquisteranno un bel colore biondo.

In entrambi i recipienti dovrete serbare lo strutto mosso colla schiumarola.

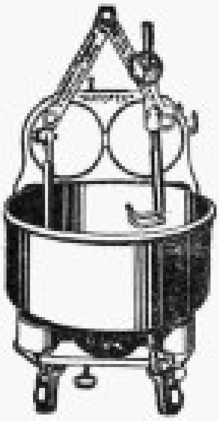


Fig. 61.
Impastatrice brevettata « Artofex ».

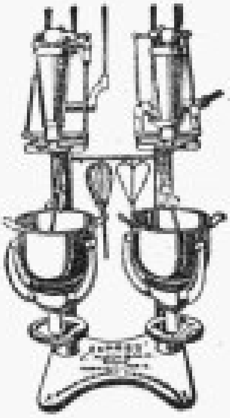


Fig. 62.
Macchina battiuova « Expres ».

Dalla quantità di pasta indicata ricaverete 18 dozzine di tortelli, che si lasciano man mano ben sgocciolare, si cospargono di zucchero e si servono caldi.

Queste due macchine vengono fabbricate in Milano dalla nota S. A. « Artofex » nelle varie forme e capacità. Sono le macchine più perfette del genere.

## CAPITOLO QUARTO

# PASTE PICCOLE

(PETITS FOURS).

*Petits fours* vorrebbe dire piccoli forni o pasticceria cotta al forno piccolo; ma è un nome generico che avrà avuto la sua origine dal fatto che, queste piccole paste, appunto per la loro dimensione, si possono anche cuocere nei piccoli forni annessi alle cucine casalinghe, come è abitudine specialmente in Germania. La serie dei *petits fours* è infinita, perchè d'ogni qualità di paste se ne fanno altrettante di formato piccolo, per la vendita più dettagliata.

Tutte le paste, sia spumose che secche, sia friabili che gelatinose, ecc., trasformate in piccole proporzioni e presentate in bello assortimento in un *dessert*, offrono certamente l'occasione di accontentare molti gusti, coll'invogliare alla scelta.

*Pasta reale o pasta per bignole* (beignets).

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................... | kg. | 0,150 |
| Acqua .................... | litri | 1/4 |
| Uova .................... | N. | 4 |
| Burro .................... | kg. | 0,150 |
| Sale .................... | » | 0,005 |

Si stempera la farina nell'acqua nella quale avrete già aggiunto il sale e sciolto il burro. Si mette poi a fuoco vivo incorporando bene il tutto da formare una pasta consistente, evitando che la farina formi dei grumi.

Si toglie poi dal fuoco per amalgamarvi le uova una alla volta, sempre rimestando la pasta.

In un sacchetto ad imbuto, con un cornetto rotondo alla sua estremità, si mette detta pasta e, su placche unte di burro ed infarinate, si modellano delle piccole forme rotonde, oppure oblunghe e possibilmente tutte di pari misura.

Cuocendole a forno si gonfieranno e dovranno rimanere leggere e quasi vuote nell'interno.

Si lasciano poscia raffreddare indi si riempiono di crema a piacere, spolverizzandole poi di zucchero vanigliato.

### *Bignole alla piemontese.*

Si preparano nell'identico sistema cui sopra: si riempiono di crema vaniglia, o cioccolato, o nocciole, o zabaglione, od altro, poi vengono leggermente coperte di fondente sulla superficie. Il fondente deve essere bianco o colorato, secondo la crema che contiene la bignola, cui si applica un piccolo fregio sopra con fondente cioccolato.

### *Bignole granellate per lattemiele.*

Si fanno delle forme di bignole ovali un po' più grosse delle comuni, e prima di passarle al forno si granellano con una grana di zucchero mezzana,

Cotte, si dividono pel lungo da un lato e si riempiono di lattemiele dolcificato.

Si fanno anche bignole granellate di mandorle filettate o triturate finemente, spolverizzandole di zucchero prima di passarle al forno.

### *Funghi.*

Colla pasta delle bignole si modellano su placche delle forme imitanti le capocchie dei funghi ed i gambi in due metà da potersi congiungere dopo cotti, spalmandovi della crema montata al burro.

Le capocchie vengono riempite all'interno per attaccarvi i gambi e spolverizzate di cacao in polvere, così pure sul fondo d'ogni gambo, cercando infine di dare all'insieme l'aspetto dei veri funghi di bosco.

Vengono poi raccolti in un cesto o sopra una alzata adatta.

Se ne fanno di tutte le misure: indicatissimi i funghi piccoli che possono poi servire per decorare i dolci fantasia a forma di tronchi.

### *Tartufi al cioccolato.*

Si aggiunge alla pasta per bignole un po' di cacao in polvere, amalgamando bene mentre si sta cuocendo la pasta; si modellano poi, sempre a mezzo del sacchetto, delle piccole pallottole rotonde un po' irregolari, su placche preparate come d'abitudine.

Si cuociono nel forno, si lasciano raffreddare, indi si riempiono con crema al burro di nocciole o

crema cioccolato, si spalmano leggermente anche all'esterno per poi passarli nel cioccolato in polvere, raffigurando così dei grossi tartufi neri.

### *Piccole Maddalene.*

Si ricorra a questi ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Burro .................. | kg. | 0,700 |
| Zucchero ................. | » | 0,900 |
| Fecola e farina semola ... | » | 0,900 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 12 |
| Uova intere .............. | » | 8 |
| Gusto limone. | | |

Si lavora la pasta come le biscotterie solite, e si riempiono dei piccoli stampi ovali e rigati.

### *Pasticcetti di pasta frolla.*

La pasta frolla (vedi le varie ricette descritte nel capitolo II) si presta a molte qualità di combinazioni che formano un bell'assortimento sempre apprezzato.

Vi sono piccoli stampi appositi rotondi, ovali, lisci o dentellati, a forma di barchette, ecc., i quali vengono foderati colla pasta frolla e riempiti poi con marmellata o con frutte candite, ciliege, albicocche, ecc. od anche frutti freschi di stagione.

Ecco più dettagliatamente in che modo si procede.

### *Pasticcetti colle fragole fresche.*

Foderate di pasta frolla parecchi stampi piccoli nella quantità che vi potrà occorrere, riempiteli a tre quarti di marmellata di albicocche mista con marmellata di mele, cuocete in forno e prima di servire i pasticcetti, riempite il vuoto con fragole di bosco fresche. Velate con marmellata di albicocche leggermente scaldata e diluita con maraschino.

### *Pasticcetti colle frutta fresche.*

Col medesimo sistema se ne confezionano anche coi lamponi e col ribes.

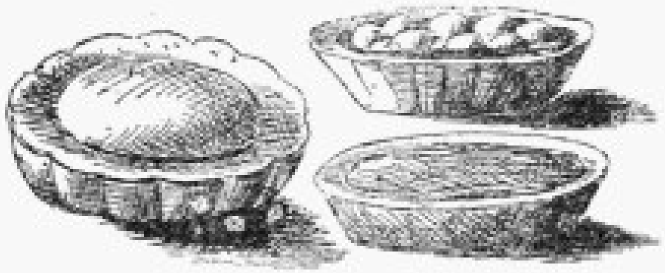


Fig. 63.

Si fanno pasticcetti di albicocche, pere, mele, pesche, prugne, ecc., ma queste frutta si cuociono prima a parte in un sciroppo lungo (fig. 63).

### *Pasticcetti col marzapane.*

Foderate dei piccoli stampi rotondi con uno strato di pasta frolla, riempite con un biscotto al marza-

pane che preparerete in proporzioni ridotte a quelle già indicate, e cioè 125 gr. di zucchero, 125 di farina, 50 di farina di mandorle dolci, 4 uova e 2 albumi sbattuti a neve. Quando il composto sarà ben montato, vi servirete di un sacchetto di tela per riempire gli stampini foderati.

Cuocete nel forno e spolverizzate con zucchero al velo.

*Paste frolle fantasia.*

Introducendo la pasta frolla in una siringa vi riescirà facile ottenere molte variazioni di piccole paste modellandole su placche.

Otterrete così dei bastoncini, delle ciambellette, delle coroncine, ecc., regolando il modello della siringa a vostro piacere.

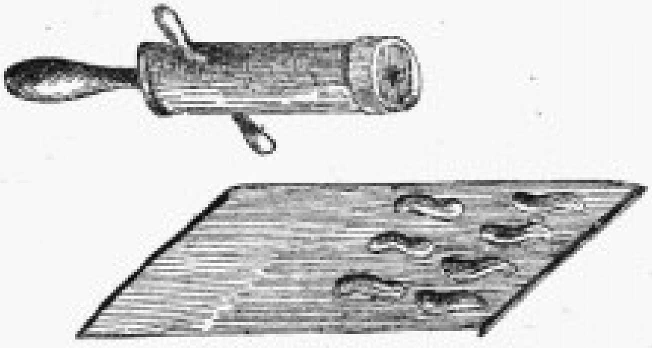


Fig. 64.

*Esse di pasta frolla.*

Le esse di pasta frolla sono i tipi più comuni che si modellano colla siringa. Il modello comunemente

usato ha la forma di una stella a sei od otto punte. Tracciate tanti bastoni rigati sul tavolo infarinato, facendo uscire la pasta da una siringa a mano, poi tagliatene tanti pezzi di circa otto centimetri, che passerete sulle placche dando loro la forma di «esse» (fig. 64).

### *Bicciolani.*

Sono una specialità di Vercelli. Si prepara una pasta frolla un po' grassa coi seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina bianca ........... | kg. | 0,600 |
| Zucchero grasso ......... | » | 0,300 |
| Burro ................... | » | 0,450 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 6 |

Si modella colla siringa a striscie larghe rigate sopra, e si taglia poi a rettangoli regolari.

Vi sono bicciolani profumati di limone, cannella, garofani, nocciole, cioccolato ed anche profumati con mandorle amare in polvere che si uniscono all'impasto.

### *Charlottines di pasta frolla.*

Si foderano degli stampini con pasta frolla, si riempiono di frutta candita assortita, tagliuzzata a pezzi e lasciata macerare nel rhum. Vi si unisce poca marmellata di albicocche, si copre la superficie colla medesima pasta, praticandovi qualche foro con uno stecco prima di passare il tutto al forno (fig. 65).

Questi dolci si servono generalmente caldi ed alla

fiamma, cioè versando su ogni *charlottine* un po' di rhum forte e dandovi fuoco all'atto che vengono serviti.

*Charlottines di pasta sfogliata.*

Come già ho spiegato nella ricetta (capitolo II) per la pasta sfogliata, ripeto qui che, utilizzando i ritagli di detta pasta, si possono fare molte qualità di paste piccole, fra le quali le *charlottines* alla crema od alla marmellata di frutta.

Fig. 65.

Foderate degli stampini rotondi, rigati o lisci; nel vuoto che avrete formato mettetevi della crema di pasticceria comune, introducendovi delle briciole di biscotti o di pasta Margherita. Sulla superficie fate una griglia di liste sottili di pasta sfogliata, poi passate al forno. Prima che il tutto si raffreddi, cospargete di zucchero vanigliato o con zucchero in granella la superficie.

Per le *charlottines* alla marmellata di frutta, invece, dopo foderati gli stampi di pasta sfogliata, ne coprirete il fondo interno di marmellata d'albicocche e riempite poi con frutti canditi. Ricoprite il tutto con un leggero strato della medesima pasta sfogliata,

dorandone la superficie ed ingranellando con granella di zucchero sottile.

*Cannoncini.*

Colla pasta sfogliata o meglio ancora colla mezza pasta (utilizzando i ritagli di pasta sfogliata) stendete sul tavolo un foglio e tagliatene delle liste lar-

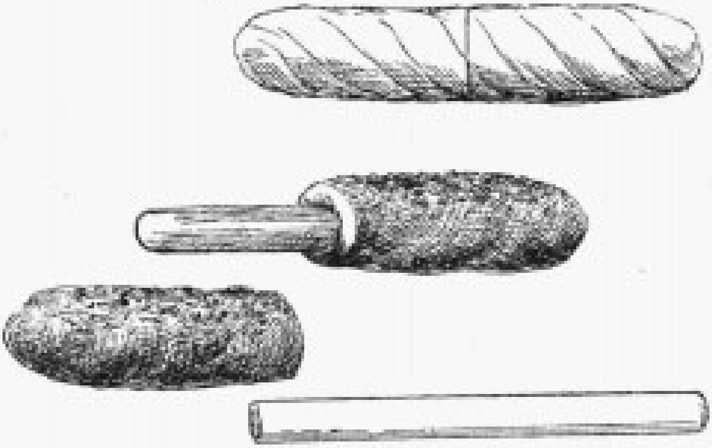


Fig. 66.

ghe circa due centimetri e lunghe 15, che avvolgerete a spirale intorno ad un regolo di legno, oppure ad un tubetto di metallo lungo circa 20 cm. Abbiate cura di riunire bene le due estremità; col coltello praticherete un taglio tutto in giro alla metà del tubetto (fig. 66).

Dorate con uovo sbattuto e granellate di zucchero, accomodate i vostri cannoncini su placche e cuocete a forno moderato. Cotti, si separano, si toglie il tubetto interno e si riempiono di crema al

zabaglione o crema comune, oppure con della crema sant'Honoré a piacere.

### *Cannoncini di pasta levata.*

Anche colla pasta levata potrete fare dei cannoncini, i quali riesciranno un po' più grossi.

In luogo di granellarli, si lucidano con uova sbattute e si servono riempiti di lattemiele.

### *Bastoncini di pasta sfogliata.*

Coi ritagli di pasta sfogliata impastati, insieme, fate uno strato sottile col matterello, collocatelo sopra la placca, doratelo con tuorlo d'uovo sbattuto, passatevi sopra la granella di zucchero sottile dividendo il tutto in tante parti uguali larghe un dito e lunghe 15 cm., e senza muoverle dalla placca passatele al forno.

### *Pasticcetti di sfogliata alla crema di mandorle.*

Foderate delle formette solite di pasticcetti, con pasta sfogliata, utilizzando anche i ritagli se ne avete. Pestate in un mortaio 200 gr. di mandorle dolci sbucciate, con 100 gr. di zucchero in balla, bagnando di tanto in tanto con po' di panna.

Riempite i pasticcetti con detto composto e ricoprite la superficie con pasta sfogliata.

Cuocete al forno e servite il tutto spolverizzato di zucchero al velo vanigliato.

### *Pasticcetti col fior d'arancio.*

Foderate dei stampini ovali con pasta sfogliata o mezza pasta, e riempiteli con un composto ottenuto amalgamando insieme 100 gr. di zucchero in polvere, 50 di mandorle pure in polvere e due uova profumando con acqua di fior d'arancio. Spolverizzate abbondantemente con zucchero al velo e fate cuocere a forno moderato.

### *Pasticcetti al riso.*

Fate cuocere nel latte 100 gr. di riso, zuccherate leggermente e date profumo di vaniglia.

Unitevi tre tuorli d'uovo. Foderate degli stampini con ritagli di sfogliata, coprite il fondo con un po' di marmellata di mele o di albicocche, e riempite gli stampini col riso cotto.

Zuccherate abbondantemente e fate cuocere a fuoco vivo. Spolverizzate ancora di zucchero appena il tutto esce dal forno.

### *Gallettine di sfogliata.*

Stendete sulla tavola dei ritagli di pasta sfogliata dello spessore di un centimetro, ritagliatene dei tondini con apposito tagliapasta scannellato di 5 a 6 cm. di diametro. Cospargete la tavola di zucchero in granellini sul quale porrete un tondino per volta, ricoprendolo pure di zucchero e spianandolo col matterello, rigato o liscio, in due direzioni opposte, in modo che il tondino si allunghi e diventi ovale. Col-

locatelo su teglia, e ripetete l'operazione con tutti gli altri, ponendoli uno accanto all'altro.

Cuoceteli a forno piuttosto ben caldo e ritirateli quando avranno preso bel colore sopra e sotto. Toglieteli immediatamente dalla teglia affinchè, raffreddandosi, non vi restino attaccati.

### *Pasticcini sfogliati a fantasia.*

Stendete la pasta sfogliata sul tavolo col rullo e ritagliatela nelle forme le più svariate, servendovi di appositi tagliapaste.

Cuocetele, sia semplicemente indorando la pasta coll'uovo, oppure aggiungendovi sopra grana di zucchero o di nocciole, od anche formandone dei piccoli dischi e sovrapponendoli poi l'uno sull'altro con pasticceria frammezzo come le offelle, oppure con marmellata, e poi velateli con ghiaccia all'acqua, od al fondente, o semplicemente spolverizzateli di zucchero. Se si ha gusto ornamentale, si decorano detti pasticcini con frutta candita, pasta di mandorle, ed in mille altre foggie a piacere.

### *Offelle di sfogliata.*

L'offella è la pasta preistorica che ha dato il nome di offelliere al pasticciere lombardo.

Era la pasta preferita dai nostri avi; ora è un po' in disuso, ma se ne fa sempre e vi è sempre richiesta.

Le offelle sono fatte con dischi di sfogliata larghi un palmo, allungati un po' col matterello fatto a fuso.

Nel mezzo si mette un po' di marmellata racchiudendola nella sfoglia come un grosso tortello, attaccando gli orli con tuorlo d'uovo e lucidando la superficie, passandovi per ultimo la granella di zucchero.

### *Mantovane.*

Sono fatte come le offelle, solo che al posto della gelatina, porrete un ripieno di pasta biscotto qualunque (circa un cucchiaio). Potrete prepararvi al momento un ripieno, sbattendo, come d'abitudine, 6 tuorli d'uovo con 150 gr. di zucchero, unendovi 150 gr. di farina e 6 albumi d'uovo montati. Profumate leggermente di limone.

### *Bombette.*

Si fanno impastando 100 gr. di burro lavorato a freddo con 100 gr. di zucchero in polvere e 3 uova intere; quando la pasta è ben montata, aggiungasi 20 gr. mandorle in polvere e 20 gr. di uva appassita di Smirne piccola e ben mondata; per ultimo incorporatevi 100 gr. di farina e mezzo bicchiere di rhum.

Cuocete il composto entro formette piccole rotonde e liscie.

### *Fettoline.*

Prendete 200 gr. di farina, 100 gr. di burro ed un tuorlo d'uovo, impastate con panna, un pizzico di sale e due cucchiai di zucchero.

Fate una pasta che stenderete col matterello sino ad avere lo spessore di 10 millimetri circa. Dorate

con uovo e tagliate a fettoline larghe due dita e lunghe il doppio. Fatele cuocere su placche unte ed infarinate.

*Frollini* (in gergo milanese « ovis mollis »).

Ricorrete a questi ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Burro | kg. | 0,400 |
| Farina | » | 0,400 |
| Zucchero in polvere | » | 0,200 |
| Fecola | » | 0,200 |
| Tuorli d'uovo cotti | N. | 10 |
| Gusto vaniglia. | | |

Si stemperano i tuorli d'uovo col burro e lo zucchero, indi si aggiungono le farine senza però lavorare troppo la pasta perchè se si scalda diventa friabile.

Si modellano delle forme rotonde con un piccolo foro centrale e si spolverizzano di zucchero vanigliato dopo cotte. Se ben fatte riescono delicatissime.

*Melgotine.*

Ecco quanto occorre:

| | | |
|---|---|---|
| Farina gialla (di grano turco) | kg. | 0,300 |
| Burro | » | 0,150 |
| Zucchero | » | 0,100 |
| Tuorli d'uovo | N. | 4 |
| Gusto di vaniglia. | | |

S'impasta il tutto e si modellano le melgotine su placche dando loro la forma dei frollini (circa 8 cm.

di diametro). Si granellano con granella di nocciole toste, zuccherandole dopo cotte, oppure prima di metterle al forno se si desidera che riescano lucide (fig. 67).

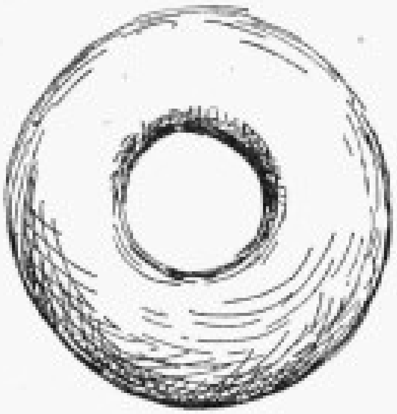


Fig. 67.

*Zaletti* (specialità di Ravenna).

Eccone la ricetta:

| | | |
|---|---|---|
| Farina gialla ............ | kg. | 0,400 |
| Zucchero macfie ......... | » | 0,200 |
| Farina semola ........... | » | 0,200 |
| Burro ................... | » | 0,400 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 4 |
| Vaniglia. | | |

S'impasta il tutto e si mettono i zaletti su placche divise in piccole forme rotonde e basse. Sulla superficie si applica una ghiaccia fatta con zucchero al velo e sciroppo leggermente profumato di vaniglia.

Al centro si mette una mandorla dolce spaccata per metà, spolverizzando per ultimo con zucchero semola. Si cuoce a forno moderato (fig. 68).

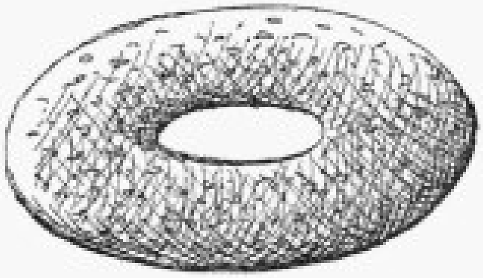


Fig. 68.

*Pasticcini spagnoli.*

Occorrono i seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle e nocciole toste . | kg. | 0,150 |
| Zucchero polvere ........ | » | 0,150 |
| Albumi d'uovo alla fiocca . | N. | 4 |

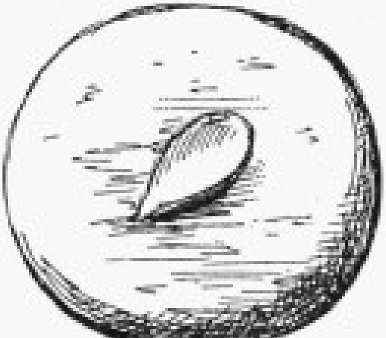


Fig. 69.

Si macinano le mandorle e le nocciole collo zucchero in polvere, indi vi si uniscono gli albumi d'uovo

alla fiocca ed un po' di frutta candite tagliuzzate ed inzuppate di punch e marmellata di albicocca (figura 69).

Con questo impasto riempirete degli stampi rivestiti di pasta frolla.

*Giallini lombardi* (detti in gergo « pan de mei »).

Ecco quanto occorre:

| | | |
|---|---|---|
| Farina gialla ............ | kg. | 0,100 |
| Farina semola ........... | » | 0,100 |
| Burro .................... | » | 0,100 |
| Zucchero ................. | » | 0,100 |
| Lievito .................. | » | 0,100 |
| Uova .................... | N. | 3 |

Fate del tutto un impasto solo e dividetelo, in forme rotonde e schiacciate di varie grandezze, su placche unte ed infarinate. Lasciate levare e cuocete a forno moderato.

Questi pani si lucidano infine con sciroppo, cospargendoli di fior di sambuco e zucchero in granella.

*Meini gialli.*

Si prepara il lievito impastando gr. 0,500 di lievito comune con gr. 250 di farina gialla, quando il lievito è pronto, si uniscono:

| | | |
|---|---|---|
| Farina gialla ............ | kg. | 1,000 |
| Burro .................... | » | 0,300 |
| Zucchero grasso ......... | » | 0,400 |

impastando con un po' d'acqua ben calda e bagnando i meini di latte sulla superficie prima di cuocerli.

*Pasticcini Susanna.*

Ecco gli ingredienti per la loro confezione:

| | | |
|---|---|---|
| Nocciole toste ........... | kg. | 0,150 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,150 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 4 |

Mezzo bicchiere di panna.

Lavorate i tuorli d'uovo collo zucchero, aggiungetevi la panna e per ultimo le nocciole toste ridotte in granella. Con questo composto riempirete degli stampi foderati di pasta frolla. Cuocete il tutto al forno e spolverizzate poi di zucchero al velo.

Fig. 70.

*Palermitani.*

Ricorrete ai seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina semola ............ | kg. | 0,325 |
| Burro .................... | » | 0,175 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,175 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 2 |
| Uova intere ............. | » | 8 |

Gusto di vaniglia.

S'impasta il tutto insieme come la pasta frolla, ma con riguardo trattandosi di pasta molto friabile; si modellano i palermitani su placche, dando loro una forma a bastoncino schiacciato nel mezzo, di 10 cm. di lunghezza. Lucidate con uova e cuocete a forno molto caldo (fig. 70).

### *Panetti al miele.*

Prendete:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle toste polverizzate | kg. | 0,500 |
| Miele ..................... | » | 0,500 |
| Uova: 6 tuorli, 6 albumi alla fiocca. | | |

Montate il miele scaldandolo leggermente aggiungendo le uova poco per volta. Amalgamatevi poscia la polvere di mandorle, gli albumi alla fiocca e gr. 5 di bicarbonato di soda, riempite degli stampini ovali e lisci, leggermente unti ed infarinati e fateli cuocere a forno di medio calore.

### *Lombardi.*

Ingredienti e dosi occorrenti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina semola ........... | kg. | 0.100 |
| Polvere di nocciole toste ... | » | 0,100 |
| Farina fecola ............ | » | 0,100 |
| Burro .................. | » | 0,200 |
| Zucchero ................ | » | 0,100 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 2 |

S'impasta il tutto come d'abitudine, si stende la pasta col matterello e coll'aiuto di un tagliapasta

ovale se ne fanno tanti pezzi eguali che si mettono su placche preparate (fig. 71).

Si lucidano con uovo, si passa sopra un po' di granella di nocciole, si zuccherano leggermente e si fanno cuocere a forno caldo (350°).

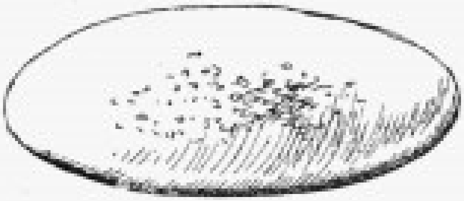


Fig. 71.

*Sport.*

Si prendono:

| | | |
|---|---|---|
| Farina gialla ............ | kg. | 0,150 |
| Farina fecola ............ | » | 0,150 |
| Zucchero ................. | » | 0,075 |
| Polvere di nocciole toste .. | » | 0,050 |
| Burro .................. | » | 0,250 |

S'impasta il tutto insieme, dando forme piccole quadrate che poi si cuociono su placche. Raffreddate si riuniscono a due, passandovi un alto strato di crema al burro noisette o vaniglia o cioccolato a piacere.

Per ultimo si spolverizzano di zucchero.

*Amor.*

Sono biscottini Wafer di forma rettangolare o quadrata, accoppiati a due con una farcia di crema

al burro di nocciole d'un discreto spessore e granellati all'ingiro con granellina fina di nocciole toste (fig. 72).

Si spolverizzano di zucchero al velo.

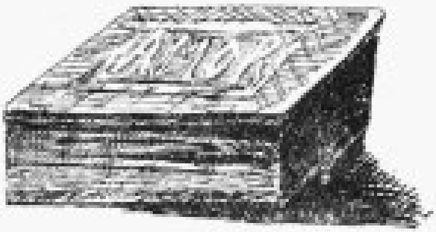


Fig. 72.

Fig. 73.

*Pastine inglesi.*

Ecco cosa occorre:

| | | |
|---|---|---|
| Burro .................... | kg. | 0,250 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,250 |
| Farina semola ........... | » | 0,200 |
| Farina patate ........... | » | 0,200 |
| Uova intere ............. | N. | 2 |
| Tuorli d'uovo ........... | » | 6 |
| Uva sultana piccola ..... | kg. | 0,150 |
| Gusto limone. | | |

Si sbatte il burro appena liquefatto e purgato, collo zucchero in polvere, montando bene a freddo come una crema. Ad una per volta unite le uova, incorporandole bene insieme; per ultimo si aggiungono la farina e l'uvetta.

Passerete la pasta in un sacchetto e ne farete tanti dischi su fogli di carta sostenuta (fig. 73).

### *Pastine gialle.*

Ricorrete ai seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina bianca ........... | kg. | 0,100 |
| Farina gialla ............. | » | 0,900 |
| Zucchero velo ........... | » | 0,400 |
| Burro .................... | » | 0,600 |
| Tuorli d'uovo cotti ...... | N. | 12 |
| Uova intere ............. | » | 1 |
| Gusto limone. | | |

S'incorpora il tutto, si riunisce la pasta in un sacchetto di tela a cono con bocchetta a stella, e si modellano le pastine su placche a piccole forme fantasia.

Si cuociono a forno caldo.

Fig. 74.

### *Pastine magre.*

Ecco quanto occorre:

| | | |
|---|---|---|
| Farina semola ........... | kg. | 0,500 |
| Burro .................... | » | 0,250 |
| Zucchero ................ | » | 0,700 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 3 |
| Gusto limone. | | |

S'impasta il tutto e si riunisce nella siringa, si tracciano delle striscie di pasta su tutta la lunghezza

delle placche, si pratica qualche filo di marmellata e si cuoce a forno caldo (fig. 74).

In seguito si spolverizzano le striscie di zucchero al velo e si tagliano trasversalmente in tante parti eguali.

### *Pasta di mandorle per pastine da the.*

Si prendano:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle dolci pelate .... | kg. | 0,300 |
| Zucchero pilè ........... | » | 0,300 |
| Albumi d'uovo .......... | N. | 1 |

Macinate o pestate in un mortaio le mandorle collo zucchero, bagnando coll'albume d'uovo e rendete la pasta molto fine conservandola poi in una terrina al fresco. Con questa pasta si possono fare molte qualità di pastine da the e per molti altri usi, come è citato più avanti.

### *Pasta di mandorle leggera.*

Occorrono:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle in polvere ..... | kg. | 0,200 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,200 |
| Albumi d'uovo montati .. | N. | 6 |

Unite gli albumi d'uovo montati alle mandorle ed allo zucchero e servitevi di questo impasto per decorare degli stampini foderati di pasta sfogliata e con un fondo di marmellata a piacere. Questa pasta di mandorle leggera, serve anche per decorare dei dolci e delle torte fantasia.

### *« Petits fours » di pasta di mandorle.*

Macinate gr. 250 di mandorle dolci con gr. 250 di zucchero pilè, aggiungete N. 4 albumi d'uovo ed 1 uovo intero.

Quando la pasta avrà acquistato sufficente consistenza, aggiungete N. 3 tuorli d'uovo e gr. 100 di burro, profumando il tutto con rhum, curaçao e vaniglia.

Col tutto modellerete delle piccole cassettine, applicando un foglio di carta sul fondo, unto di burro e cuocerete a forno dolce.

Con questa pasta si fanno dei « petits fours » d'ogni formato. Parte di essi si spalmano di marmellata e si ingranellano alla superficie con mandorle o pistacchi finemente tagliuzzati; parte si ghiacciano di fondente, dopo averli farciti di crema o di qualche passata speciale di frutta o di marmellata.

### *Pastine inglesi per the.*

Prendete:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 0,250 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,125 |
| Uova intere ............. | N. | 3 |
| Tuorli d'uovo ........... | » | 1 |

Raschiatura di limone.
Un pizzico di sale.

Stendete in circolo la farina sul tavolo; nel mezzo mettete il sale e gli altri ingredienti, unendoli poco per volta, e per ultimo la farina, formando un impasto solido e liscio.

Riunite detta pasta in una tela, che lascerete riposare fino al giorno appresso.

Col matterello ridurrete la pasta dell'altezza di un centimetro e col tagliapaste ne farete tante piccole parti d'ogni forma, che collocherete su placche unte di burro.

Doratele con uovo sbattuto e ad ogni pastina sovrapporrete mezza mandorla, o mezza ciliegia candita, od un granello d'uva sultana, od un pezzetto di cedro od arancio, od angelica, ecc., ecc., e cuocerete a forno vivo.

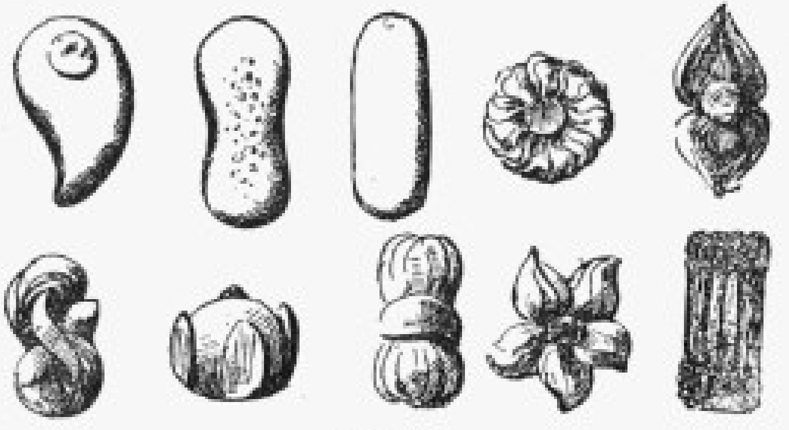


Fig. 75.

*Pastine per the* (altre qualità).

Ecco le dosi che occorrono:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle bianche ........ | kg. | 1,000 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 1,400 |

Si macinano le mandorle collo zucchero, impastando con albume d'uovo sì da formare una pasta

non troppo densa e da potersi lavorare col sacchetto di tela, con cornetto sagomato a differenti forme.

Si modellano le pastine su fogli di ostie, decorandole con nocciole, o mandorle, o frutti canditi, o marmellate a piacere, spolverizzandole di zucchero in polvere dopo cotte (fig. 75).

### *Pastine molli.*

Colla medesima pasta sopra accennata, un po' più rammollita con albume d'uovo e profumata a piacere, si modellano delle forme a bastoncino, a cuore, ovali, ecc., con bocchettta piatta e liscia su placche unte ed infarinate.

Sulla superficie si può mettere un pizzico di granella di mandorle o di nocciole o di pistacchi, variando a piacere, e formando un assortimento di pastine che si conservano molli e gustosissime per lungo tempo.

### *Pastine al burro.*

Ecco che cosa occorre per la loro confezione:

| | |
|---|---|
| Farina .................. | kg. 0,250 |
| Burro .................. | » 0,225 |
| Zucchero ................ | » 0,100 |
| Un pizzico di sale. | |

Lavorate lo zucchero col burro, mescolate la farina ed il sale, ed otterrete una pasta liscia ed asciutta, che eviterete di scaldare nel lavorarla.

Stendetela sul tavolo dell'altezza di cinque millimetri circa, e tagliatene delle forme rotonde, ovali,

quadre, oblunghe, ecc., con appositi tagliapaste, facendole cuocere su placche a forno regolare.

*Pastine coll'albicocca.*

Prendete questi ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Pasta mandorle .......... | kg. | 0,500 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,125 |
| Pasta di albicocche ...... | » | 0,050 |
| Albumi d'uovo .......... | N. | 2 |

Diluite la pasta di mandorle, che avrete in riserva già preparata, cogli albumi d'uovo e la polpa di albicocche, aggiungetevi lo zucchero, profumate con vaniglia e, a mezzo di un sacchetto con bocchetta a stella, modellate, su placche unte di burro ed infarinate, delle piccole forme rotonde, sulle quali applicherete una mezza mandorla dolce mondata. Cuocete in forno di moderato calore.

*Pastine col latte.*

Prendete 500 gr. di pasta di mandorle, stemperata con un po' di latte, e profumate con vaniglia. Modellate delle pastine ovali su carta col sacchetto, spolverizzatele di zucchero al velo e fatele cuocere in forno mite.

*Pastine coi pistacchi.*

Prendete 500 gr. di pasta di mandorle profumata con maraschino, rotolatela sul tavolo facendone tanti bastoni lunghi 20 cm. e grossi come un dito.

Fatevi aderire su tutta la superficie della granella di pistacchio, dividete in tante parti uguali di tre cm. di lunghezza, stendete su placche unte ed infarinate e cuocete a forno di medio calore.

*Pastine colle nocciole.*

Procedete come per le pastine coi pistacchi, profumate la pasta di rhum ed ingranellate con granellina di nocciole, leggermente tostate.

*Pastine coi pignoli.*

Profumate la pasta di kirsch, dividetela in tanti pezzetti di cui farete altrettante pallottole colle palme delle mani. Inumiditele con albume d'uovo e fatevi aderire tutt'intorno dei pignoli freschi e ben mondati.

*Pastine col caffè.*

Profumate la pasta di mandorle con infusione ristrettissima di caffè, raccogliete la pasta nel sacchetto con bocchetta dentellata; date forma ovale alle pastine, lasciatele un po' asciugare prima di passarle al forno. Dopo cotte le luciderete con un po' di gomma.

*Pastine col cioccolato.*

Incorporate per bene a 500 gr. di pasta di mandorle, 100 gr. di cacao in polvere, e fate colla pasta tante pallottole, che arrotonderete col palmo delle

mani; ingranellatele con granella di zucchero ed accomodatele su placche unte ed infarinate. Cuocete in forno non troppo caldo.

### *Pastine con le mandorle perlinate.*

Pestate in un mortaio 200 gr. di mandorle dolci mondate e seccate nella stufa e ad esse aggiungete poco per volta, 3 albumi d'uovo.

Avrete in precedenza preparato 150 gr. di mandorle toste alla perlina, e quando saranno raffreddate, schiacciatele a parte e passatele ripetutamente per uno staccio sì da ottenerne una polvere omogenea. Unitela alle mandorle pestate nel mortaio o macinate alla macchina e mescolatevi 250 gr. di zucchero in polvere.

Mettete l'impasto su un tavolo di marmo, spolverizzatelo di zucchero al velo e lavoratelo insieme sì da ottenere una pasta piuttosto sostenuta. Allungatela in cordone rotolandola colle mani e dividetela in tanti pezzi della grossezza di una noce. Inumiditeli di albume d'uovo, rotolateli nello zucchero al velo ed accomodateli a regolare distanza l'un dall'altro su placche unte ed infarinate. Fateli cuocere a forno moderato per 15 minuti circa.

### *Pastine czeche.*

Ecco il fabbisogno:

| | | |
|---|---|---|
| Farina d'Ungheria ....... | kg. | 0,225 |
| Fecola di patate .......... | » | 0,100 |
| Zucchero al velo .......... | » | 0,100 |
| Burro .................... | » | 0,100 |
| Albumi d'uovo ........... | N. | 1 |

Riunite la farina e la fecola sul tavolo passando per staccio, mescolatevi lo zucchero, impastatevi l'albume d'uovo ed il burro tritato a pezzetti, aggiungete un po' di latte tiepido, quanto basti per formare del tutto una pasta non troppo dura, che lavorerete sinchè sarà liscia e ben unita.

Stendetela col matterello, tagliatene tanti dischi dentellati di circa 3 cm. di diametro, bucherellate la pasta con uno stecchetto o colla punta di una forchetta e fatela cuocere nel forno su placche unte di burro.

### *Amandine.*

Si prendano:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle dolci pelate e lasciate ben asciugare .... | kg. | 0,200 |
| Nocciole toste ........... | » | 0,200 |
| Zucchero in balla (pilè) .. | » | 0,350 |

Macinate e tostate il tutto in un mortaio a secco per ridurre in polvere e poi passate per staccio. Unitevi 150 gr. di farina ed incorporatevi 20 albumi d'uovo ben montati, e per ultimo 150 gr. di burro fuso.

Modellate questa pasta col sacchetto su placche spalmate con cera vergine, datele forma ovale o rotonda della grandezza di un pezzo d'argento da cinque lire e fate cuocere in forno di calore moderato.

### *Amandine fantasia.*

Ecco che cosa occorre per la loro confezione:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle dolci mondate... | kg. | 0,500 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,800 |

Macinate mandorle e zucchero insieme, impastando con albumi d'uovo sì da ottenere un composto non troppo duro. Spingete la pasta da un sacchetto con bocchetta a stella o liscia, o schiacciata, dando forme variate alle pastine, che modellerete su fogli di ostie, oppure su placche unte ed infarinate, tenendo in tal caso la pasta un po' più molle.

Guarnite poi le varie forme con una nocciola, od una ciliegia candita, o mezza mandorla, o cedro, o corteccia d'arancia tagliata a filo od a mandorle, oppure con marmellata, spolverizzandole poi di zucchero appena cotte.

È questo un assortimento che può variare all'infinito, perchè potrete anche profumare ogni qualità con gusti diversi, ed è indicatissimo per servizio da the.

### *Pazientini quaresimali.*

Ricorrete ai sottosegnati ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Albumi d'uovo .......... | N. | 9 |
| Zucchero in polvere ...... | kg. | 0,240 |
| Farina .................. | » | 0,300 |

Si montano gli albumi, si unisce lo zucchero lavorando il tutto insieme per una buona mezz'ora a bagno maria; si aggiunge per ultimo la farina stacciandola e lasciandola cadere a pioggia.

Si profuma di vaniglia e col sacchetto si riempiono le placche stampate riproducenti numeri, lettere dell'alfabeto, ecc.

### *Pazientini al cioccolato.*

Procedimento come sopra, aggiungendo però un po' di cacao.

### *Marzapanini di quaresima.*

Si formano tanti pasticcetti di pasta di mandorle rotondi, col bordo ondulato, larghi come un pezzo d'argento da cinque lire ed alto il doppio, tenendoli concavi al centro.

Passateli un po' al forno, quanto basti perchè facciano una leggera crosta senza che la pasta si oscuri troppo. Lasciateli raffreddare e riempite regolarmente il centro con fondente bianco, rosa, verde, cioccolata, ecc., profumando ogni qualità in base al colore del fondente stesso. Passatevi sopra man mano un pizzico di confettini tresia colorati.

È un assortimento di pastine che si prepara generalmente nella stagione di quaresima.

### *Parigini.*

Macinate 100 gr. di mandorle dolci, 100 gr. di nocciole poco toste, con 200 gr. di zucchero, bagnando con albume d'uovo e aggiungendo profumo di vaniglia. Formate una pasta piuttosto dura, stendetela col matterello dello spessore di pochi millimetri, dividetela in listerelle lunghe 10 cm. e larghe 3. A parte, in una tazza, preparate un po' di ghiaccia reale non troppo dura, con un albume d'uovo e zucchero al velo, profumatela con limone e, colla

lama di un coltello, stendetela sulla superficie di ogni striscia. Potrete colorire la ghiaccia con colori a volontà — giallo, rosa, arancio, ecc. — e profumate a piacimento.

Acomodate dette striscie su fogli di carta o su placche infarinate e cuocete al forno di lieve calore.

### *Bastoncini al miele.*

Macinate 200 gr. di zucchero con 250 gr. di mandorle, unite 50 gr. di miele, impastate e spianate la pasta, tagliandone dei bastoncini lunghi 5 cm. Avvolgeteli nelle mandorle tostate alla perlina e ridotte in granelli, accomodateli su fogli di carta o su teglia e fate cuocere nel forno.

### *Bombetti farciti.*

Coi ritagli di pasta sfogliata, stendete due fogli quadrati di egual grandezza sul tavolo; a parte intanto avrete preparata una farcia un po' consistente macinando 200 gr. di mandorle con 200 gr. di zucchero, bagnando con acqua fior d'arancio e aggiungendo poi 100 gr. di burro e 50 di farina.

Stendete questa farcia fra i due strati di sfogliata; spalmate la superficie con marmellata di mele cui sovrapporrete dei pistacchi tritati fini e zucchero in granella e fate cuocere al forno. Dividete poi la pasta in tante parti eguali, dando ad esse la forma romboidale.

### *Bastoncini farciti.*

Prendete 200 gr. di farina, 150 di burro, un rosso d'uovo, un pizzico di sale ed un cucchiaio di zucchero, ed impastate il tutto con latte. Stendete la pasta sul tavolo e dividetela in due parti eguali.

A parte preparate quest'altra pasta che vi servirà per far la farcia: 200 gr. di mandorle, 200 di zucchero, un po' di albume d'uovo, un bicchierino di liquore a piacere, 100 gr. fra uva di Corinto e uva Malaga. Stendete questo composto su un foglio di pasta, coprite coll'altro foglio e fate cuocere al forno non troppo caldo.

Dopo la cottura, stemperate sulla superficie un leggero strato di marmellata e seminatevi sopra pistacchi e mandorle filettate. Tagliate il composto a forma di bastoncini.

### *Gallette alla casalinga.*

Prendete 500 gr. di farina, 250 di burro, due decilitri di acqua e un pizzico di sale; manipolate il tutto, stendete sul tavolo col matterello, dando alla pasta lo spessore di un centimetro. Con un tagliapaste rotondo o quadrato ondulato, tagliate quante gallette potete e collocatele su placche unte ed infarinate, lasciando riposare circa un'ora la pasta prima di passarla al forno.

### *Gallettine dolci.*

Prendete 200 gr. di mandorle dolci, 200 di zucchero, macinate o pestate insieme legando con quattro

tuorli d'uovo e 500 gr. di burro, aggiungendo gusto di limone.

Colle mani fate tante pallottole e con una graticola di filo di ferro strettamente intrecciato, comprimete le pallottole, dando così alla loro superficie delle sinuosità tutte eguali.

Lasciate la pasta riposare per 24 ore e fate cuocere a forno di medio calore.

### *Galettine salate.*

Diluite con latte 250 gr. di farina, aggiungete 125 gr. di burro, 100 di zucchero al velo, 2 tuorli d'uovo ed un buon pizzico di sale, e fate una pasta soffice. Mettetela in luogo fresco o sul ghiaccio se è d'estate, stendetene poi uno strato non troppo sottile, tagliatene con un tagliapaste, dei dischi di 2 cm. circa di diametro, accomodateli su teglia, lucidatene la superficie con tuorlo di uovo e passateli nel forno.

### *Gallette al latte.*

Ecco gli ingredienti che occorrono:

| | | |
|---|---|---|
| Farina frumento ......... | kg. | 2,000 |
| Farina o fecola di patate . | » | 0,800 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,800 |
| Burro .................... | » | 0,800 |
| Uova intere ............. | N. | 12 |
| Tuorli d'uovo ........... | » | 4 |

Bagnate con latte caldo, aggiungete profumo di limone e gr. 50 di lievito in polvere, indi procedete come per le altre qualità, dando forma a piacere.

### *Cannoncini alla russa.*

Ecco le dosi occorrenti:

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero in polvere ...... | kg. | 0,300 |
| Farina .................. | » | 0,125 |
| Burro ................... | » | 0,150 |
| Albumi d'uovo .......... | N. | 6 |

Montate gli albumi, unitevi lo zucchero, la farina ed il burro fuso, e profumate di vaniglia.

Modellate dei dischi della grandezza di un pezzo da cinque lire d'argento su plache spalmate di cera vergine, tenendoli un po' distanti gli uni dagli altri perchè cuocendo si allargano.

Appena cotti, staccateli dalle placche e rotolateli subito attorno a bastoncini.

### *Cannoncini col latte.*

Macinate a secco 200 gr. di zucchero con 200 gr. di mandorle, riducendo il tutto in polvere omogenea.

Bagnate con circa mezzo bicchiere di latte doppio, o quanto basta acciocchè la pasta venga piuttosto molle, e per ultimo amalgamatevi 6 albumi d'uovo ben montati in neve.

Modellate delle ovali su placche unte di cera, mettete al forno, a metà cottura ritirate e passate sulla pasta un rullo rigato, rimettendo poi nel forno ed a cottura completa staccate subito dette ovali dalle placche e rotolate ognuna di esse attorno ad un bastoncino.

Per questi cannoncini potrete adoperare anche

mandorle in polvere e zucchero in polvere per facilitare l'operazione. Anche la rigatura sulla pasta è facoltativa.

*Cannoli alla siciliana.*

Questi cannoli differenziano dalle altre qualità perchè tanto l'involucro che la crema interna caratterizzano il sistema di lavorazione locale.

Fig. 76.

Il cannolo si prepara nel modo seguente:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 1,000 |
| Zucchero ................ | » | 0,200 |
| Miele .................. | » | 0,010 |
| Caffè .................. | » | 0,005 |
| Uova intere ............ | N. | 2 |

S'impasta il tutto con vino bianco od aceto dolce da formare una pasta un po' dura. Si stende col matterello sino ad ottenere un foglio sottilissimo e se ne cavano tanti dischi dentellati con un tagliapaste di circa 10 cm. di diametro, avvolgendoli attorno a cannuccie grosse poco più di un dito e lunghe

12-15 cm., allacciandoveli con una pennellata di albume d'uovo (fig. 76).

Si cuociono così nello strutto bollente, ritirandoli appena cominciano a colorirsi.

Si lasciano poi raffreddare un po', si toglie la cannuccia e si servono con una farcia fatta di ricotta dolcificata nelle proporzioni di kg. 1 di ricotta e 0,800 di zucchero in polvere ben amalgamati insieme e passati per staccio, profumando leggermente di vaniglia.

### *Tubetti al pistacchio.*

Mettete in una terrina 300 grammi di zucchero in polvere, un uovo intero, quattro albumi, 150 gr. di farina, un po' di vaniglia e mezzo bicchiere di rhum, e amalgamate il tutto con una spatola, aggiungendo poscia 500 gr. di mandorle tritate a granella sottile.

Preparate unte alcune lastre di ferro, infarinatele e stendetevi sopra l'impasto a strato regolare e sottile, lisciandolo colla lama di un coltello. Mettete una per volta le lastre a forno caldo. Appena la pasta è cotta, ritiratela dal forno e prima che si raffreddi dividetela in quadrati di circa sei centimetri, e, uno per volta, avvolgeteli intorno ai tubetti unti, che servono anche pei cannoncini di pasta sfogliata, lasciandoli raffreddare prima di togliere il tubetto.

Tufferete per ultimo le due estremità in un po' di meringa o crema, alla quale farete aderire della granella di pistacchi.

### *Muffins all'inglese.*

È una piccola pasta per *lunchs* o per il the e può servire anche per far tartine. È comunissima in Inghilterra ed in America.

Mettete in una terrina 250 gr. di farina, fatele un vuoto nel mezzo e versatevi sei grammi di lievito di birra sciolto in un bicchiere di latte tiepido. Incorporatevi la farina ed aggiungetevi ancora un po' di latte per ottenere una pasta leggera e molto liscia. Copritela con un lino e collocatela in un ambiente tiepido, lasciandovela fino a tanto che l'azione del lievito avrà raddoppiato il volume della pasta.

Rovesciatela allora sul tavolo infarinato e dividetela in tante parti della grossezza di un uovo, arrotondandole col palmo come fanno i panettieri.

Occorre avere dei cerchi di latta della dimensione delle pallottole di pasta, o fascette senza fondo unte di burro, per collocarvi le piccole sfere di pasta.

Copritele con tela e lasciatele a lievitare in luogo tiepido per 15 minuti. Cuocetele in forno piuttosto caldo, e quando sono colorite da una parte, capovolgetele dall'altra e lasciate completare la cottura.

In mancanza di cerchi si faccia uso di stampini da tortelline.

### *Piccoli plum-cakes.*

Colla pasta medesima sopra indicata per fare i *plum-cakes*, si possono eseguirne di più piccoli, entro formette di latta alte foderate di carta unta di burro, regolandosi nella cottura.

Riescono eccellenti e completano l'assortimento delle paste piccole.

### *Amaretti.*

Ecco quanto occorre:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle amare ......... | kg. | 1,000 |
| Zucchero semolato ....... | » | 3,200 |

Si macinano le mandorle collo zucchero, impastando con albume d'uovo. Si modellano colla siringa su placche infarinate, dando la forma di piccoli emisferi. Cuocendo — e occorre forno debole — si screpolano alla superficie, rimanendo lucidi.

### *Amaretti cioccolata.*

Si ricorra a questi ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle dolci .......... | kg. | 0,300 |
| Zucchero cristallino in polvere .................. | » | 0,750 |
| Cioccolato .............. | » | 0,100 |

Si procede come per gli amaretti comuni, aggiungendo per ultimo il cioccolato sciolto a parte a calore debole.

### *Amaretti nocciola.*

Prendete quanto appresso:

| | | |
|---|---|---|
| Nocciole ................ | kg. | 0,600 |
| Zucchero velo ........... | » | 1,600 |

Si macina il tutto impastando con albume d'uovo e si modellano gli amaretti su placche infarinate dando loro la forma rotonda e poco più grossa d'una nocciuola.

### *Amaretti giganti.*

Ecco ciò che occorre per la loro confezione:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle amare .......... | kg. | 0,700 |
| Mandorle dolci .......... | » | 0,300 |
| Zucchero semolato ....... | » | 3,300 |

S'impasta con albume d'uovo come sopra è stato indicato per le altre qualità, si aggiunge un po' di ammoniaca e si modellano gli amaretti su placche dando loro forma rotonda molto grossa.

Ogni amaretto deve pesare, dopo cotto, gr. 50.

### *Nocciolini di Chivasso.*

Sono questi i più piccoli degli amaretti, veri amaretti in miniatura, ma non sono amari, essendo composti di nocciole toste e zucchero.

Le proporzioni per la loro confezione sono le seguenti:

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero ................ | kg. | 1,000 |
| Nocciole toste ........... | » | 0,500 |

Si macina il tutto insieme, bagnando con albume d'uovo.

Si tiene la pasta un po' molle. Si modellano i nocciolini col sacchetto su fogli di carta, dando forma piccolissima del diametro di due centesimi ed anche meno.

Si cuociono a forno caldo.

### *Baci di dama.*

Ecco quali ingredienti occorrono:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle ................. | kg. | 0,300 |
| Zucchero pilè ............ | » | 0,300 |
| Farina semola ........... | » | 0,300 |
| Burro ................... | » | 0,300 |

Si macinano le mandorle collo zucchero, indi si incorpora il burro e la farina.

Questi dolci si modellano su placche dando loro la forma degli amarettini, e son cotti a forno bassissimo per conservare la loro friabilità. Raffreddati si uniscono a due con marmellata di albicocche o cioccolato copertura.

### *Baci dorati.*

Alla medesima proporzione dei *baci di dama* aggiungete gr. 25 cacao polvere e gr. 200 cortecce di arancia candite previamente scolate e macinate.

Procedete nella confezione come i *baci di dama*.

Incartarli accoppiati con carta oleosa con stampato trasversalmente in oro « baci dorati ».

### *Brutti e buoni.*

Ecco cosa occorre per confezionarli:

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero in polvere ...... | kg. | 2,000 |
| Mandorle toste in granella | » | 2,200 |
| Albumi d'uovo alla fiocca .. | » | 0,850 |
| Gusto cannella e garofano oppure zucchero vanigl. . | » | 0,200 |

S'impasta il tutto insieme, si asciuga al fornello e si modellano poi questi dolci su placche servendosi di un cucchiaio di legno. Non dovranno avere maggior grossezza di un amaretto, ma si darà loro una forma irregolare.

*Brutti e buoni al cioccolato.*

In luogo di cannella e garofano si prendano gr. 150 di cioccolato.

*Spumiglie* (vaniglia).

Per la loro confezione occorrono i seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero impalpabile ..... | kg. | 0,800 |
| Albumi d'uovo alla neve . | N. | 12 |
| Gusto vaniglia. | | |

Unite lo zucchero agli albumi d'uovo ben montati su fuoco debole. Quando la pasta è ben ferma, raccoglietela in un sacchetto, con cornetto piccolo a stella, e modellate, su carta sostenuta o su placche unte infarinate, delle piccole forme rotonde, ovali, ecc.

Si cuociano a forno debole coll'apertura semiaperta, poi si riuniscano a due appena si staccano dalla carta o dalle placche.

Le spumiglie si possono fare anche al lampone al caffè, al cioccolato, alla nocciola, ecc., aggiungendo in luogo della vaniglia, il gusto desiderato, parte zuccherandole e parte mascherandole con della granella di treggia colorata.

Per spumiglie al cioccolato, si scioglie il cacao cogli albumi d'uovo, quando sono quasi montati alla fiocca.

*Meringhe alla genovese.*

Ecco come si procede:

| | | |
|---|---|---|
| Albumi d'uovo .......... | N. | 12 |
| Zucchero impalpabile ..... | kg. | 0,500 |

Si montano bene gli albumi d'uovo e vi si aggiunge, poco per volta, lo zucchero.

Col sacchetto di tela, alla cui estremità avrete

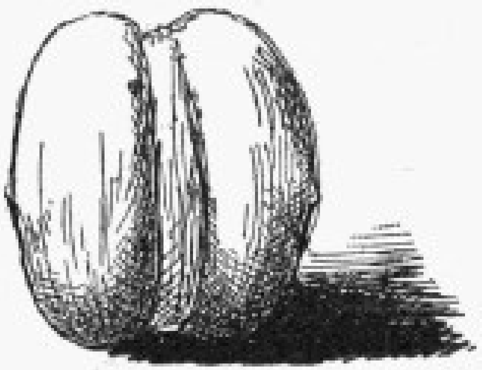


Fig. 77.

applicato un cornetto rotondo, si fanno, su fogli di carta, delle piccole forme a guisa di un uovo (figura 77).

Si spolverizzano di zucchero vanigliato e si cuociono a forno quasi freddo per conservare le meringhe bianche.

Appena cotte, si staccano dalla carta inumiden-

dola leggermente, e colle dita si fa rientrare un po' la parte della meringa che aderiva alla carta, formando così come una conchiglia o come un grosso guscio d'uovo.

Queste meringhe si dovranno mantenere costantemente in un luogo secco od in una stufa. Al momento poi di servirle, si riempiono di crema montata (lattemiele) combaciandole a due a due.

*Meringhe alla genovese* (2ª ricetta).

| | | |
|---|---|---|
| Albumi alla neve ......... | kg. | 0,500 |
| Zucchero doppia tela ..... | » | 1,400 |
| Farina ..................... | » | 0,100 |
| Vaniglia. | | |

La lavorazione è identica alla prima; si aggiunge per ultimo la farina e si modellano su placche unte ed infarinate calde.

*Marenga cotta o marenga all'italiana.*

Montate 4 albumi d'uovo alla neve, e cuocete a parte 600 gr. di zucchero alla palla, che aggiungerete agli albumi sbattendo sempre leggermente colla frusta.

Questa meringa o marenga, come si dovrebbe dire in italiano, secondo i rigorosi osservatori della Crusca, serve per decorare dolci, e per aggiungere alle creme per renderle leggere e spumose, come è accennato in molte ricette.

### *Meringhette farcite.*

Colla marenga cotta formate delle palline grosse poco più di una nocciola su fogli di carta, che metterete su placche e passerete al forno di debole calore. Appena le meringhette accenneranno a colorirsi, levatele dal forno, staccatele dalla carta e con precauzione vuotatele dalla parte interna ancora molle, ricavandone come altrettanti gusci o conchiglie. Spolverizzatele internamente con zucchero e ponetele a seccare nella stufa con la parte concava rivolta all'insù. Al momento di servire, riempitele di crema col burro al cioccolato, o caffè, o nocciola, accoppiandole.

### *Pignolati.*

Ecco gli ingredienti che abbisognano:

| | | |
|---|---|---|
| Albumi d'uovo alla fiocca. | N. | 24 |
| Zucchero . . . . . . . . . . . . . . . . | kg. | 1,000 |
| Pignoli . . . . . . . . . . . . . . . . . . | » | 1,400 |

Si montino gli albumi, si aggiungano pignoli e zucchero e si asciughi il tutto al fornello fin che abbia preso una certa consistenza per poter essere modellato in forme ovali su placche.

### *Meringhette colle mandorle.*

Eccone la ricetta:

| | | |
|---|---|---|
| Albumi d'uovo . . . . . . . . . . . | N. | 5 |
| Zucchero in polvere . . . . . . | kg. | 0,500 |
| Profumo vaniglia. | | |

Montate bene gli albumi, aggiungetevi, poco per volta, lo zucchero vanigliato, facendo così una meringa a freddo. Con un cornetto di carta od anche di tela, modellate tanti piccoli biscotti di circa 5 cm. di lunghezza su fogli di carta sostenuta. Granellate di mandorle filettate e cuocete ponendo i fogli su placche bagnate d'acqua.

Appena cotte le meringhette, staccatele dalla carta e collocatele in luogo asciutto a seccare.

### *Tortiglioni di meringa.*

Raccogliete in un sacchetto di tela con bocchetta dentellata la meringa sopra descritta profumata di vaniglia bianca o di limone giallo o di lampone colorito leggermente di rosa. Modellate su carta sostenuta dei tortiglioni di 10 cent. di lunghezza. Passate le placche al forno debole. Rimangono lucidi e leggeri.

### *Meringhette colla polpa di frutta e granellate.*

Montate 5 albumi d'uovo ben fermi, frammischiatevi 250 grammi di polpa di albicocche od altra qualità a piacere e 175 gr. di mandorle in polvere.

Distendete, sopra il tavolo, delle piccole porzioncine informi del composto, come tanti amarettini nocciola, rotolandole su mandorle filettate che avrete fatte cadere a parte con un sacchetto, ed accomodate le meringhette su placche o su fogli di carta per passarle poi al forno.

### *Paste secche all'albicocca.*

Prendete quanto appresso:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle in polvere ...... | kg. | 0,250 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 3,000 |
| Polpa di albicocche ...... | » | 0,060 |
| Albumi d'uovo .......... | N. | 5 |

Passate per uno staccio le mandorle e lo zucchero insieme, incorporatevi la polpa di albicocche e per ultimo unitevi gli albumi d'uovo ben montati.

Riunite questo composto in un sacchetto, con bocchetta e stella, e modellate in piccoli stampini rotondi unti di burro. Zuccherate abbondantemente sulla superficie e cuocete a forno moderato.

### *Paste secche con ripieno.*

Fate una pasta sostenuta con 200 gr. di mandorle in polvere e 200 zucchero in polvere, 5 albumi d'uovo ben montati e circa 10 gr. di farina.

Foderate con questa pasta degli stampini di latta ovali, lasciando lo spazio per riempire col seguente composto:

Impastate 50 gr. nocciole toste in polvere con 50 gr. zucchero pure in polvere, due uova e 50 gr. burro fuso, e ciò serve pel ripieno; ricoprite la superficie con uno strato della medesima pasta colla quale foderaste gli stampini, spargete sulla superficie un pizzico di granella di nocciole e zuccherate abbondantemente prima di passare al forno.

### *Croccantini scozzesi.*

Ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero .................. | kg. | 0,200 |
| Mandorle dolci .......... | » | 0,200 |
| Mandorle amare ......... | » | 0,200 |
| Burro ..................... | » | 0,200 |
| Uova intere ............. | N. | 3 |
| Tuorli d'uovo ............ | » | 1 |
| Farina di riso ........... | kg. | 0,250 |
| Zucchero vanigliato ...... | » | 0,015 |

Tritate le mandorle dolci sbucciate ed asciutte, unitamente alle poche amare, e cuocetele al fornello collo zucchero, facendone un croccante.

Macinatelo poi finissimo, aggiungendovi il burro, lo zucchero vanigliato, le uova e la farina di riso.

Fate un impasto solo, e colla siringa tracciate dei bastoncini rigati e cuoceteli a forno sostenuto su placche unte ed infarinate. Tolti dal forno, ghiacciateli alla vaniglia e guarniteli con un filo di gelatina.

### *Ossa da mordere.*

Ricorrete ai seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle dolci e nocciole . | kg. | 1,600 |
| Farina .................... | » | 1,300 |
| Zucchero macfie ......... | » | 2,000 |
| Albumi d'uovo | » | 0,400 |
| Gusto limone. | | |

S'impasta zucchero e farina coll'albume d'uovo in modo da ottenere una pasta un po' sostenuta. Si

uniscono le mandorle intiere e le nocciole, si rotola la pasta sul tavolo e si divide, con coltello affilato, in tante fette a forma di biscotti, e si collocano su placche unte ed infarinate, poi si passano nel forno.

### *Ossi da mordere al cioccolato.*

Ecco quanto occorre:

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero al velo ........ | kg. | 1,000 |
| Cacao in polvere ........ | » | 0,300 |
| Mandorle dolci pelate .... | » | 0,300 |

S'impasta sul tavolo lo zucchero ed il cacao con albumi d'uovo in modo da ottenere una pasta non troppo dura, ma da potersi maneggiare.

Si aggiungono le mandorle, si rotola la pasta, formando striscie larghe circa tre dita, alte un dito. Col coltello si tranciano rettangolari e si cuociono a forno freddo.

Notasi che in questi dolci non entra farina. Cotti riescono di forma irregolare, ma sono molto delicati e deliziosi.

### *Bolle di neve.*

Macinate finemente 60 grammi di nocciole toste, unendovi 125 grammi di zucchero in polvere ed un po' di albume d'uovo, formando una pasta un po' sostenuta.

Rotolatela sul tavolo, dividetela in tanti pezzetti della grossezza d'una grossa nocciola, passateli quindi nell'albume d'uovo, e, per ultimo, nello zucchero in polvere.

Fateli cuocere entro cartocci o *pirottini* di carta, a forno dolce, per un quarto d'ora (fig. 78).

Fig. 78.

*Palle di neve.*

Preparate una marenga come le spumiglie alla vaniglia, raccoglietela in un sacchetto e modellate, su carta, delle mezze sfere del diametro di un soldo, fatele cuocere, staccatele dalla carta e riunitele da formare una piccola sfera di marenga. Lasciate nuovamente asciugare, poi tuffatele in cioccolato disciolto e toglietele subito. Asciutte che siano, avvolgetele nella stagnola.

*Maccheroni o croccanti leggeri.*

Filettate 200 gr. di mandorle dolci mondate e fatele asciugare nella stufa. Preparate una meringa con 4 albumi d'uovo montati e 250 gr. di zucchero al velo. Quando la meringa è pronta, unitevi le mandorle e, a mezzo di un cucchiaio, fate col tutto dei

piccoli gnocchetti che disporrete su placche unte ed infarinate e farete poi cuocere a forno debole.

*Maccheroni col cioccolato.*

Attenetevi alla precedente ricetta, aggiungendo però 50 gr. di cacao in polvere o liquefatto nel bagnomaria, senza aggiunta d'acqua prima di unirvi le mandorle.

*Maccheroni col caffè.*

Profumate il composto con essenza di caffè o con infusione di caffè piuttosto carica.

*Maccheroni con gusti varii.*

I maccheroni leggeri si possono anche profumare di arancio, limone, maraschino, ecc., aggiungendo al composto un po' di essenza e volendo anche un po' di colore giallo, arancio, rosa, ecc. Questi maccheroni possono all'occorrenza servire per imitare le roccie in giro a qualche dolce fantasia.

*Spumette coll'albicocca.*

Macinate a secco 200 gr. di zucchero con 200 gr. di mandorle bianche sbucciate e ben seccate nella stufa; passate per staccio a più riprese in modo da formare una polvere omogenea, incorporatevi un po' di polpa d'albicocche e per ultimo 4 albumi d'uovo ben montati.

Con un sacchetto di tela, munito di bocchetta

scannellata, spingete detta pasta entro stampini ben unti di burro, zuccherate fortemente e passate nel forno facendo cuocere a calore debole.

### *Spumette coll'ananas.*

Procedete come sopra, adoperando polpa di ananas, passando cioè per uno staccio alcune fette d'ananas collo sciroppo.

### *Spumette di noci.*

Tritate 200 gr. di noci ben mondate, mescolatele con 200 gr. di zucchero in polvere, unitevi un po' di polpa di mele e 4 albumi d'uovo montati, e procedete come sopra.

### *Spumette di pistacchi.*

Seguite il sistema delle spumette di noci, adoperando pistacchi tritati finemente.

### *Spumette di nocciole.*

Identico procedimento delle spumette di pistacchi, adoperando invece, nocciole toste e tritate finemente.

### *Fave romane.*

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle bianche | kg. | 1,300 |
| Zucchero semolato ....... | » | 2,000 |
| Burro .................. | » | 0,250 |
| Farina .................. | » | 0,600 |
| Uova intere ............. | N. | 12 |

Macinare le mandorle con zucchero e amalgamare parte delle uova.

Unire alla pasta ottenuta tutto il rimanente e cioè burro e uova rimaste e per ultimo la farina, lavorando però poco.

Si rotola sul tavolo la pasta, si divide in piccole parti eguali e si dà forma di piccole fave, colorendo la pasta leggermente di verde vegetale. Si spolveverizzano di zucchero al velo, e si fanno cuocere su placche unte e farinate a fuoco debole.

*Fave dei morti alla milanese.*

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle gregge ........ | kg. | 3,000 |
| Pignoli .................. | » | 2,000 |
| Zucchero semolato ....... | » | 5,000 |
| Farina .................. | » | 1,000 |

Macinare il tutto con albume d'uovo, tranne la farina che si aggiunge dopo sul tavolo. La pasta sia piuttosto dura dalla quale, arrotolata a cannucce, si tagliano dei pezzi della grossezza di una fava grossa che si cerca di imitare nella propria forma naturale. Si colorano in pasta in verde chiaro. L'aggiunta di gr. 20 di lievito in polvere, procura maggior sviluppo. Forno a calore basso, dopo cotti gli amaretti.

*Fave tipo comune* (specialità Bergamo e Brescia).

| | | |
|---|---|---|
| Farina ................. | kg. | 1,000 |
| Zucchero macfie ......... | » | 1,500 |
| Nocciole gregge torrefatte | » | 1,000 |

Impastare dopo macinato come sopra.

### *Pane dei morti alla milanese.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................... | kg. | 2,500 |
| Rottami paste in polvere . | » | 5,000 |
| Uva sultanina o fichi tagliuz. | » | 2,500 |
| Mandorle triturate ....... | » | 1,000 |
| Nocciole triturate ........ | » | 1,000 |
| Pignoli .................. | » | 1,000 |
| Zucchero macfie ......... | » | 3,000 |
| Lievito in polvere ........ | » | 0,060 |

Si mollificano con vino bianco dolce oppure con sciroppo di frutta. In questo caso diminuire il peso dello zucchero grasso in proporzione allo sciroppo che aggiungete. Si formano a navicella, si cuociono a forno con calore moderato e si spolverano di zucchero.

### *Petits-fours « Bruxelles ».*

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle .................. | kg. | 0,450 |
| Zucchero pilè ............ | » | 0,420 |
| Farina .................... | » | 0,460 |
| Burro .................... | » | 0,430 |
| Cacao in polvere .......... | » | 0,030 |

Raschiatura di due arancie.

Passate alla raffinatrice, mandorle e zucchero, polverizzando il tutto; aggiungervi la raschiatura delle arancie ed il burro, impastando insieme; unite pure il cacao in polvere e fate cuocere a forno freddo. Il biscotto deve avere la forma di un amaretto. Con cioccolato copertura si uniscono a due dopo cotti

e raffreddati, e si incartano con carta pergamena istoriata dai colori dello stemma belga od altra allegoria del luogo.

*Petits-fours secchi.*

*All'arancia:*

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle in polvere ......... | kg. | 0,200 |
| Zucchero in polvere .......... | » | 0,300 |
| Cortecce d'arancia tritate fine. | » | 0,050 |
| Albumi d'uovo montati ...... | N. | 3 |

Montar bene gli albumi, colorire leggermente d'arancio. A parte frammischiate gli altri ingredienti ai quali aggiungerete gli albumi montati.

Raccogliete il composto entro un sacchetto e riempite dei cartoccetti o pirottini di carta, decoratevi sopra un filetto di corteccia di arancia e passateli al forno collocati sopra una placca pulita. Forno debole.

*All'ananas* (dose semplice):

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle in polvere ..... | kg. | 0,200 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,300 |
| Ananas tritata .......... | » | 0,050 |
| Albumi d'uovo montati .. | N. | 3 |

Si procede come quella all'arancia sostituendo l'ananas all'arancia. Con questo sistema si decora la superficie del composto con un pezzetto quadrato di ananas e non si spolverizza di zucchero. Si passa al forno non troppo caldo.

*All'ananas* (dose composta):

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle in polvere ...... | kg. | 0,200 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,200 |
| Burro fuso .............. | » | 0,100 |
| Fecola .................. | » | 0,100 |
| Ananas tritata .......... | » | 0,050 |
| Uova intere.............. | N. | 1 |
| Albumi d'uovo montati .. | » | 2 |
| Tuorli d'uovo ............ | » | 6 |

Questa ricetta è più ricca della precedente contenendo uova e burro e si procede montando in una terrina la polvere di mandorle collo zucchero, le uova e l'ananas tritato, mentre a parte si montano gli albumi. Al primo composto aggiungerete prima la fecola, poi gli albumi montati e per ultimo il burro. Raccogliete il tutto entro il sacco di tela con bocchetta e riempite dei pirottini di carta che accomoderete su teglie pulite. Decorate ogni pirottino con un quadratino di ananas, spolverizzate di zucchero al velo e passate al forno di calore debole.

Dopo cotti il pirottino di carta si può anche togliere.

*Alle noci:*

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle in polvere .......... | kg. | 0,150 |
| Noci tritate fine ............. | » | 0,150 |
| Zucchero .................... | » | 0,150 |
| Fecola ....................... | » | 0,100 |
| Burro fuso .................. | » | 0,100 |
| Tuorli d'uovo ............... | N. | 6 |
| Albumi d'uovo montati ...... | » | 6 |

Si procede come sopra unendo prima la polvere di mandorle collo zucchero le noci le uova e la fecola, indi gli albumi montati ed il burro.

Si fa cuocere nei pirottini, si decora la superfice con briciole di noci, si spolverizza di zucchero al velo. Forno debole.

*Alle nocciole:*

Come sopra, sostituendo le nocciole in granelle alle noci.

*Alla vaniglia:*

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle in polvere ......... | kg. | 0,150 |
| Zucchero in polvere .......... | » | 0,150 |
| Burro ...................... | » | 0,100 |
| Fecola ...................... | kg. | 0,070 |
| Tuorli d'uovo ................ | N. | 6 |
| Profumo vaniglia. | | |

Montare le uova collo zucchero aggiungete la polvere di mandorle e per ultimo il burro fuso. Guarnite delle piccole forme un po' alte unte di burro, spolverizzate di zucchero al velo e passate al forno di calore debole.

*Alle ciliege:*

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle in polvere .......... | kg. | 0,200 |
| Zucchero in polvere .......... | » | 0,300 |
| Ciliege candite tagliate in quattro | » | 0,050 |
| Albumi d'uovo montati ...... | N. | 3 |

Montati gli albumi unitevi le mandorle, lo zucchero e le ciliege. Riempite con un sacchetto degli stampini

unti o dei pirottini o cartoccetti di carta piccoli. Decorate sopra con una ciliegia candita e fate cuocere a forno debole.

*Ricciarelle di Siena.*

Ricciarelle, collole e cavallini
Se ne volete i nostri son dei più fini.

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle bianche macinate | kg. | 0,300 |
| Pignoli macinati con acqua. | » | 0,300 |
| Zucchero polvere ......... | » | 0,450 |

Modellare — in forme ovali-vanigliate — su ostie e granellare di zucchero. Cottura a forno tiepido.

Fig. 79.

*Tranciati parigini.*

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero macfie ......... | kg. | 0,600 |
| Uova intere .............. | » | 0,600 |
| Farina .................... | » | 0,700 |
| Mandorle e nocciole ...... | » | 0,600 |
| Frutta a dadi ........... | » | 1,100 |

Lavorare le uova con lo zucchero come le comuni biscotterie, unire la farina, poscia le mandorle intere e la frutta candita tagliuzzata a dadi. Arrotolare la pasta nella farina dando forma di lunghi e grossi biscotti, appoggiarli su placche unte e farinate e cuocerli a forno caldo. Tranciarli poi a fettine regolari (fig. 79).

## *Le cialde.*

I viennesi hanno introdotto nella pasticceria la confezione delle cialde, *Viener Waffeln*, ed in breve questo dolce delicato acquistò una fama ed una diffusione importantissima.

Gli inglesi e gli americani hanno subito perfezionato inventando macchine speciali, questo dolce, che, sotto il nome di *Wafer*, preparano in tanti modi.

I francesi li chiamano *Gaufre*, gli spagnuoli ne hanno fatta una specialità denominata *Barquillo*, che servono colla panna montata e coi gelati.

Le *cialde*, quindi, iniziate dai pasticcieri di Vienna, nella categoria dei dolci da *dessert*, diventarono in breve un dolce cosmopolita, cioè diffuso in tutti i paesi civili.

Vista poi la facilità con cui si possono fare, ogni pasticciere dovrebbe avere la sua *cialdiera* con differenti stampi, e potrebbe prepararsi da sè un'infinita quantità di questi dolci delicatissimi, essendo molto più saporiti appena fatti.

Allestiti in casa, possono servire in molte combinazioni per un'infinità di usi nella pasticceria, come già in gran parte si adoperano quelli che si acquistano dalle fabbriche di biscotti.

La pasta per le cialde si prepara nel modo seguente:

| | | |
|---|---|---|
| Farina di semola ........ | kg. | 0,150 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,150 |
| Burro .................. | » | 0,150 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 4 |
| Latte ................... | litri | 1/4 |

Profumo vaniglia.

Riunite in una terrina lo zucchero e le uova, sbattendo il tutto bene insieme; aggiungete la farina poco per volta acciocchè non s'aggrumi, indi il burro, e per ultimo il latte, quanto basta per ottenere una pasta liquida e scorrevole.

Scaldate allora gli stampi della cialdiera d'ambo le parti, ungendoli leggermente di burro, versate un cucchiaio di pasta sullo stampo e chiudetelo per metterlo a fuoco vivo. Girate lo stampo da ambo le parti, per pochi minuti, quindi aprite le due valve dello stampo fatto a grosse pinze e la pasta sarà cotta. La pratica regolerà questa operazione.

Colla lama di un coltello separerete la pasta dallo stampo che avrete aperto lontano dal fuoco, e mentre la cialda sarà ancora calda, le darete la forma che avrete destinato, sia arrotondandola a forma cilindrica o conica, oppure adattandola alle forme che terrete pronte alla mano, o lasciandole semplicemente liscie per preparare in seguito dei dolci farciti.

Si fanno le cialde anche con pasta sostenuta, ed allora si aggiunge un po' di lievito.

Ecco gli ingredienti che occorrono:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................... | kg. | 0,300 |
| Burro .................... | » | 0,150 |
| Zucchero ................. | » | 0,125 |
| Uova ..................... | N. | 4 |
| Lievito .................. | kg. | 0,020 |

Poco latte, gusto vaniglia o cannella.

Procedimento: stendete la farina sul tavolo, unite il lievito sciolto a parte con poca acqua tiepida, aggiungete le uova e per ultimo il burro e lo zuc-

chero in polvere, regolando la pasta con un po' di latte acciocchè non sia troppo dura; lavoratela ed asciugatela però bene, poi lasciatela levare per circa un'ora.

Intanto che la cialdiera rigata si scalda, stendete la pasta collo spianatoio ad uno spessore di due millimetri, tagliate della forma della cialdiera e cuocete come d'abitudine.

### *Cialde coi pistacchi.*

Prendete quanto appresso:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle in polvere ...... | kg. | 0,150 |
| Zucchero ................. | » | 0,200 |
| Farina ................... | » | 0,050 |
| Albumi d'uovo .......... | N. | 5 |
| Profumo vaniglia e granella pistacchi. | | |

Questa qualità si potrà fare anche senza la cial-

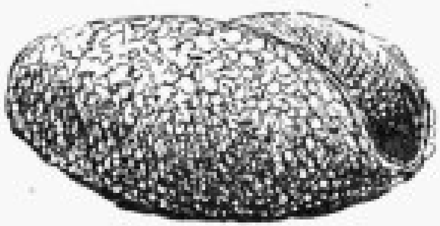


Fig. 80.

diera, servendosi delle placche di ferro unte di cera od anche di burro ed infarinate e cuocendo al forno.

Macinate insieme la polvere di mandorle cogli albumi, aggiungete lo zucchero vanigliato, indi la farina.

Stendete la pasta sul tavolo dello spessore di due

millimetri, tagliatene col tagliapasta delle forme rotonde di 5 o 6 cm. di diametro, copritele di granella di pistacchi e fate cuocere al forno non troppo caldo. Appena cotte e prima che si raffreddino, si piegano su se stesse, lasciando la granella esternamente (fig. 80).

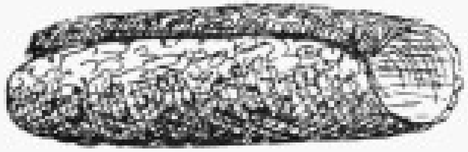


Fig. 81.

### *Cialde colle nocciole.*

Ecco quanto occorre:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle in polvere ...... | kg. | 0,150 |
| Zucchero ................ | » | 0,200 |
| Farina .................. | » | 0,050 |
| Albumi d'uovo .......... | N. | 5 |

Profumo cognac e granella nocciola.

Si procede come per le cialde ai pistacchi, solo che s'ingranellano colle nocciole e quando sono cotte si attortigliano ad un tubetto come i cannoncini, lasciando la granella esternamente (fig. 81).

### *Cialde leggiere col lattemiele.*

Occorrono i seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Burro .................. | kg. | 0,250 |
| Farina .................. | » | 0,250 |
| Albumi d'uovo montati .. | N. | 8 |
| Tuorli d'uovo ........... | » | 8 |
| Zucchero vanigliato ....... | kg. | 0,010 |
| Lattemiele ............... | litri | ½ |

Si lavora il burro in una terrina un po' tiepida, aggiungendo poco per volta i tuorli d'uovo, poi la farina e lo zucchero. Si unisce poi il lattemiele a piccole quantità e per ultimo gli albumi d'uovo montati.

Si cuociono colla cialdiera nel modo già indicato, dando forme assortite.

### *Paste ghiacciate col fondente.*

Si preparano prima i *fondi* di pasta biscotto leggera coi seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Albumi d'uovo ...... | N. | 20 |
| Tuorli d'uovo ............ | » | 20 |
| Zucchero in polvere ...... | kg. | 0,650 |
| Farina .................. | » | 0,650 |

Si montano i tuorli d'uovo collo zucchero, si aggiungono la farina e per ultimo gli albumi montati.

Con un sacchetto si modellano, su placche unte ed infarinate, delle piccole forme rotonde, ovali, od a piacere, e si cuociono a forno senza spolverizzarle.

Di queste forme si tiene sempre una scorta a norma del consumo giornaliero che ogni negozio può avere, ed al momento di servirsene, a mezzo di appositi tagliapaste rotondi, ovali, oblunghi, ecc. si eguagliano nella forma, si fa a ciascun pezzo un incavo per riempirlo di crema, o zabaglione, o marmellata di frutti, conforme alla qualità che si vorrà ottenere, e si riuniscono a due, combaciando i rotondi, gli ovali e gli oblunghi fra loro.

In seguito vengono inumiditi di liquore e ghiacciati di fondente.

*Al maraschino.* — Hanno la forma rotonda o quadrata e vengono farcite di marmellata di albicocche, e ghiacciate di fondente bianco, profumato di maraschino.

Sulla superficie si applica mezza ciliegia candita e qualche filo di corteccia di arancia.

*Al lampone.* — Come sopra, forma rotonda, fondente rosa, profumo lampone, farcite di marmellata di lamponi, con piccolo decoro alla superficie.

*Moka.* — Forma ovale, farcite di crema caffè, fondente colore e profumo di caffè. Sulla superficie scrivere con un cornetto di cioccolato la parola « Moka ».

*Africani.* — Forma rotonda, farciti di crema comune o zabaglione, ghiacciati di fondente al cioccolato.

### *Paste ghiacciate fantasia.*

Col medesimo sistema preparerete altre qualità di paste ghiacciate col fondente, uguagliando prima la forma dei biscotti leggeri con tagliapaste, foggiati a ghiande, fave, triangolari, ferri da cavallo, quadrifogli, ecc., per farcirli poi con creme diverse: alla nocciola, al zabaglione, oppure con marmellata di albicocca, di ribes, ecc. Dopo d'averle inumidite nel liquore che meglio s'adatterà al gusto del ripieno, ghiacciatele col fondente bianco, rosa, verde e via di seguito, ornando la superficie con un pizzico di granellina di pistacchi, o di mandorle, o di nocciole torrefatte, oppure con una ciliegia candita od altra frutta a piacere.

Avrete così un assortimento di paste ghiacciate

col fondente che riusciranno certo gustose se procurerete di impiegare creme, profumi, liquori e marmellate ben confezionate e senza difetti.

### *Pasta alla parigina* (petits fours ghiacciati).

Macinate 250 grammi di mandorle dolci con 250 grammi di zucchero, bagnando con un albume di uovo profumato alla vaniglia.

Quando avrete ottenuto una pasta sottile, aggiungetevi sei albumi d'uovo ben montati e 30 grammi di farina.

Stendete questa pasta su fogli di carta leggermente unti di burro e della grandezza di 25 cm. quadrati circa. Formate così tanti strati regolari dello spessore di mezzo centimetro. Passateli al forno di calore debole per cinque minuti, togliete poi la carta e conservateli in luogo fresco in attesa di essere utilizzati.

Questa pasta può essere profumata anche al kirsch, al caffè, al cioccolato, ecc., e serve per molte qualità di *petits fours*, che chiameremo *parigini*, essendo una specialità veramente parigina.

### *Parigini colla crema di nocciole.*

Tagliate un foglio di pasta *parigina* alla vaniglia, in tante liste eguali in tutta la sua lunghezza e larghe circa due centimetri.

Riunite a due a due le liste ottenute, stendendo fra loro, colla lama di un coltello, un alto strato di crema nocciole un po' sostenuta, in modo che

sia tutta eguale in altezza e non abbia a spingersi oltre la larghezza della pasta.

Collocate il tutto per qualche momento in luogo fresco, acciocchè la crema diventi dura, poi colla lama di un coltello sottile e leggermente scaldata, dividete la lista in tante parti eguali, quadrate, rettangolari, romboidali, triangolari, ecc.

Ritirate ancora il tutto, per un po', in luogo fresco, poi ghiacciate di fondente rosa od a piacere. Sulla superficie si mette un pizzico di granella, od una piccola decorazione al cornetto.

### *Parigini alla crema caffè.*

Farcite due liste di pasta parigina, profumata di caffè, con crema al burro pure al caffè, e procedete come è indicato più sopra, tagliando a piacere e ghiacciando di fondente caffè.

### *Parigini alla crema pistacchi.*

Farcite due liste di pasta alla vaniglia con crema pistacchi, ghiacciata verde-chiaro e spargendo granella pistacchi sulla superficie.

### *Parigini alla crema marroni.*

Farcite colla crema marroni e procedete come sopra. Fondente a piacere, e così facciasi per qualunque altra crema, cioccolato, vaniglia, ecc.

### *Piccole bignole ghiacciate per cabaret.*

Preparate una pasta reale o pasta per bignole come da indicazione già data, e con essa foggiate, su placche preparate, delle piccole forme ovali, rotonde, ecc., che farete cuocere a forno di calore moderato.

Lasciatele raffreddare e con un grosso stecco praticate un buco da una parte per potervi introdurre della crema pasticcera alla vaniglia o caffè, o cioccolato, o nocciola, ecc., e poi con briciole di pasta biscotto turate il foro e ghiacciate superficialmente ogni pasta con fondente bianco o rosa, o caffè, ecc., conforme il gusto della crema interna, passando un pizzico di granellina di mandorle, o pistacchi, o nocciole sul fondente, mentre si stanno ghiacciando, oppure applicandovi una mezza ciliegia candita od altro frutto tagliato ed accomodato sulla parte ghiacciata, od un fregio eseguito con cornetto di fondente di vario colore.

Queste bignole, che dovranno essere la metà di grossezza delle comuni, vengono poi raccolte nei pirottini ed adoperate per arricchire le alzate od i *cabarets* per servizio di *soiré* od altro.

### *Avellane.*

Colla pasta di bignole formate delle piccole ovali, che farcirete con crema di nocciole al burro. Spalmatele anche esternamente colla medesima crema e rotolatele nella granella di nocciole torrefatte, spolverizzandole poi di zucchero.

### *Cremini col rhum.*

Su piccoli fondi rotondi di biscotto Wafer, accomodate a piramide della crema al burro profumata di rhum. Lasciate che la crema s'indurisca bene in luogo freddo, poi ghiacciate con fondente colorito leggermente di giallo.

Questa operazione si fa collocando i dolci sopra una grossa griglia, e passandovi sopra il fondente con un cucchiaio. Appena il fondente è raffreddato, si raccolgono entro pirottini.

### *Cremini col maraschino.*

Procedete come pei cremini al rhum, adoperando crema di burro col maraschino e ghiacciando con fondente bianco, pure leggermente profumato di maraschino.

### *Cremini col caffè.*

Procedimento come sopra, adoperando però crema di burro col caffè e fondente caffè.

### *Cremini al cioccolato.*

Come sopra, ricorrendo però a crema di burro cioccolato e a fondente cioccolato.

### *Cremini olandesi.*

Preparate un composto di pasta genovese, fatelo cuocere entro tortiere rettangolari e basse come

pei pani di biscotti all'anice; farcite uno di questi pani con crema al burro alla vaniglia, dividetelo in tanti rettangoli eguali che ghiaccerete col fondente color arancio.

Applicate sulla superficie d'ogni pezzo una stella, ritagliata con apposito stampino, di corteccia di arancia candita.

### *Cremini giapponesi.*

Farcite un pane di biscotto genovese con abbondante crema al burro vanigliata, nella quale avrete mescolato un po' di ananas candito ridotto in polpa. Dividete i pani in tanti quadrati eguali e ghiacciateli di fondente giallo carico, profumato di ananas.

Applicate alla superficie un tondino di ananas candito, ben ritagliato coll'apposito tagliapasta di latta.

### *Cremini siciliani.*

Sopra un fondo rotondo di pasta mandorle fatto un po' seccare alla stufa, montate a punta della crema al burro con pistacchi ridotti in poltiglia; ghiacciate con fondente cioccolato, seminandovi sopra un pizzico di pistacchi in granella prima che il fondente diventi duro.

### *Cremini alla fiorentina.*

Farcite un pane di biscotto genovese con un zabaglione al marsala, dividetelo in tanti piccoli rombi, ghiacciateli di fondente rosa, profumate di alcher-

mes, e con un cornetto di crema col burro rosa all'alchermes disegnate un fiore su ogni pezzo.

### *Marenghe ghiacciate.*

Sopra dei piccoli fondi rotondi e bassi di pasta biscotto leggermente inumiditi di liquore, collocate un po' di marmellata di albicocche ed una ciliegia candita nel centro.

Su di essi, innalzate a cono, a mezzo di un sacchetto, della marenga cotta, in tre riprese e terminando a punta.

Collocate con precauzione i dolci, acciocchè non si rovescino, su placche pulite e metteteli un momento sulla bocca del forno, allo scopo che la marenga faccia un po' di crosta. Lasciateli raffreddare, quindi, con fondente profumato e colorito a piacere, li ghiaccerete versandovi sopra il fondente non troppo caldo a mezzo di un cucchiaio in modo da coprir bene tutta la superficie della marenga. Si può anche passarvi, prima del fondente, una cucchiaiata di marmellata di albicocche calda e diluita, e si otterrà una superficie più lucida e consistente. Raccogliete poi le marenghe entro pirottini di carta.

CAPITOLO QUINTO

# CONFETTERIA.

Non intendo qui trattare della confetteria esercita nelle grandi fabbriche, dove, coi moderni e complessi macchinarii, vengono ogni giorno sempre più perfezionate le proprie produzioni; ma bensì della confetteria di dettaglio, quella cioè che riguarda più da vicino la pasticceria e che si chiamava anticamente la *credenza*.

In questo riparto speciale si preparano le creme, le conserve, i frutti canditi, le caramelle, i zuccherini, i fondenti, le paste ghiacciate, le torte decorate, i dolci fantasia, i gelati, ecc., ecc.

Un bravo *credenziere* deve conoscere a fondo la lavorazione dello zucchero, la conservazione dei frutti e la decorazione.

Accennando brevemente a queste principali lavorazioni di *credenza*, mi sono soffermato più particolarmente sulla parte decorativa, allegando parecchie tavole colorate, che, meglio d'ogni spiegazione descrittiva, potranno dare un'idea esatta di ciò che si deve fare.

## DELLO ZUCCHERO.

Lo zucchero che viene adoperato nella confetteria è generalmente quello ricavato dalla canna o dalla barbabietola.

La lavorazione dello zucchero non è tanto facile come di primo acchito si potrebbe credere, essendo necessaria la più scrupolosa osservanza in tutte le sue fasi, e benchè vi siano molti apparecchi che facilitino la cognizione dei principali gradi di cottura, tuttavia, senza l'attenzione di chi lavora ed un po' di pratica, si arrischia facilmente di compromettere una lavorazione già bene avviata.

### *Cottura dello zucchero.*

Per cuocere lo zucchero, occorre innanzitutto avere un recipiente adatto, cioè una casseruola di rame non stagnata e molto accuratamente pulita. Questa è la prima precauzione per la buona riuscita.

Riempita la casseruola di zucchero pilè, lo si bagnerà con acqua, nella proporzione di un terzo circa del suo peso.

Si passa quindi a fuoco vivo, procurando che lo zucchero sia sciolto completamente prima di bollire.

Con una spugna od un pannolino umido si manterrà il contorno della casseruola leggermente inumidito, evitando così che la parte di zucchero che vi aderisce, non abbia a bruciare innanzi tempo, dando alla massa una tinta oscura e giallognola.

Al principio dell'ebollizione, si dovrà togliere la schiuma che andrà formandosi alla superficie, chia-

rificando poi coll'aggiunta di poche goccie di acido acetico.

È pure indispensabile l'aggiunta d'un po' di glucosio, o qualche pizzico di cremortartaro in polvere, per ingrassare un po' lo zucchero, onde essere più sicuri di arrivare fino alla cottura voluta, evitando che granisca, ciò che succede sovente a chi è maldestro in tale operazione.

È quindi necessario osservare attentamente tutti i varii aspetti che lo zucchero presenta, prima che esso arrivi al massimo grado, che è la caramella.

Coll'aiuto dei pesa-sciroppi e del termometro, riescirà ancor più facile l'operazione, ricordando che il pesa-sciroppi segna solo fino a 40 gradi circa, mentre per le cotture dello zucchero più elevate occorre il termometro o caramellometro. Vi sono inoltre due qualità di termometri: Réaumur e centigrado. Ecco frattanto di tutte le qualità i corrispondenti gradi:

1° *La velatura.* — La prima particolarità da osservare dopo qualche minuto che lo zucchero bolle, è la velatura, e questa si conosce passando la schiumarola nello zucchero e sollevandola a contatto dell'aria; aderente alla schiumarola stessa si formerà uno strato leggero di sciroppo, da sembrare un velo. A questo punto col pesa-sciroppi, avrete circa 25 gradi.

2° *Il filo.* — Continuando lo zucchero a bollire, fino a raggiungere i 30 gradi, allora sarà alla cottura del filo, e ciò si riconoscerà anche perchè, passando un po' dello sciroppo fra i polpastrelli del pollice e dell'indice, e staccando ripetutamente le dita, si vedrà formarsi come un filo. Il termometro centigrado segnerà 103 gradi e quello Réaumur 82 ½.

3° *La piuma.* — Qualche minuto dopo che lo zucchero andrà cuocendo, avendo sempre la precauzione di mantenere di tanto in tanto leggermente inumidito il contorno della casseruola, si arriverà a 33 gradi circa.

Passando allora la schiumarola nello zucchero e soffiando fortemente attraveso i fori, lo zucchero si sprigionerà, come tante bolle di sapone. Centigradi 106, e Réaumur 85°.

4° *La pastiglia.* — Segna allora i 38 gradi al pesa-sciroppi, 111° centigradi e 89° Réaumur. Stancheggiando lo zucchero fra le dita come per provare il filo, si vedrà che tenderà ad intorbidire, a bianchire e granire.

5° *La piccola palla.* — Si conosce questa cottura, immergendo un dito nell'acqua fredda, indi nello zucchero ed immediatamente ancora nell'acqua. A questo punto lo zucchero non filerà più, ma si formerà fra le dita come una pallottola elastica e trasparente. Il pesa-sciroppi a questo punto non serve più; il termometro centigrado segnerà 115° e quello Réaumur 92°.

6° *La palla forte.* — Dopo qualche minuto ancora di ebollizione e ripetendo l'operazione di prima, la palla si formerà più facilmente e più consistente. Centigradi 120°, Réaumur 96°.

7° *La caramella.* — Dopo la palla forte, facendo bene attenzione, si vedrà che l'ebollizione andrà sempre più concentrandosi, e lo zucchero prenderà anche una leggera tinta azzurrognola.

Col dito bagnato d'acqua fresca, si asporti un po' di zucchero, introducendolo immediatamente nel-

l'acqua, e si vedrà che, sotto la pressione delle dita ed anche dei denti, lo zucchero si romperà come se fosse vetro, mentre se aderisce ai denti è segno che non è totalmente cotto. Deve spaccarsi secco andando in frantumi. Raggiungerà i 145° centigradi oppure 115° Réaumur.

Se nel vostro zucchero avrete messo molto glucosio, allora sarà bene dare qualche grado di più di cottura, facendo però attenzione che se cuocerà troppo, allora non servirà più allo scopo.

8° *Zucchero brulée* (zucchero bruciato). — Fino al grado della caramella è bene adoperare zucchero pilè, perchè si ottiene una lavorazione più chiara e trasparente, mentre pel *brulée* si può adoperare zucchero meno raffinato.

In caso però che, o per inavvertenza, o per trascuratezza, lo zucchero che si sta cuocendo passasse la cottura della caramella, si potrà utilizzarlo per far del *brulée* o zucchero bruciato, lasciandolo cuocere ancora a fuoco rallentato. Dopo qualche minuto prenderà un colore giallo biondo, indi sempre più scuro, mandando un forte odore di bruciaticcio.

Si aggiunga allora con precauzione un po' d'acqua calda, rimestando prontamente con una spatola. Non preoccupatevi del denso fumo che andrà sprigionandosi, lasciate bollire ancora per qualche minuto, poi levate dal fuoco.

Avrete ottenuto un denso sciroppo nero che lascerete raffreddare, per riporlo in bottiglie.

Il *brulée* serve per colorire i liquori, sciroppi neri, e per molti altri usi nella pasticceria e confetteria.

Riepilogando quindi il modo di cuocere lo zuc-

chero, oltre al metodo pratico spiegato, potrete servirvi del pesa sciroppi fino a raggiungere i 48 gradi, ma per cotture superiori dovrete usare uno dei termometri o caramellometri che ho indicato.

Quello centigrado che segna 0° a freddo e 100° all'ebollizione o quello Réaumur che segna 0° a freddo e 80° all'ebollizione.

In Inghilterra ed in America è adoperato anche il termometro Fareinheit, il quale segna 32° a freddo e 212° all'ebollizione, ma io consiglierò sempre di adottare quello centigrado come più pratico.

Il termometro centigrado è stato inventato nel 1841 da Celsius Olaiis, professore alla Università d'Upsala (Svezia).

## DEI SCIROPPI.

I sciroppi non sono altro che liquidi composti di zucchero sciolto in acqua pura, con aggiunta di aromi e profumi a piacere.

*Sciroppo semplice* è quello di puro zucchero e acqua, e *sciroppo composto* è quello aromatizzato, conosciuto anche col nome di *conserva*.

La regola generale per ottenere lo sciroppo puro è di sciogliere lo zucchero nella proporzione di una parte di acqua e due di zucchero. Si ricorra possibilmente all'acqua distillata: si otterrà uno sciroppo più limpido e meno vischioso. Ciò dipende però anche dalla forza dello zucchero stesso.

Scioglierete al fuoco lo zucchero, mantenendolo mosso da una spatola di legno, aggiungendovi qualche albume d'uovo sbattuto e diluito con acqua per purificarlo e renderlo più limpido.

Quando lo zucchero bolle, lo sbarazzerete della schiuma e, raggiunti i 32 gradi, lo filtrerete.

Per evitare che fermenti o granisca, potrete aggiungere circa una quarta parte di glucosio, specialmente se si tratta di preparare delle conserve o sciroppi composti.

## DEI SUGHI DI FRUTTI.

Le migliori *conserve* sono fatte con sughi di frutti freschi, sarà quindi buona precauzione provvedere a tempo opportuno una buona scorta di sughi di frutti, conservandoli in bottiglie ermeticamente chiuse e poste in località possibilmente oscure dove la temperatura sia costantemente bassa.

Uno dei metodi sicuri per evitare la fermentazione dei sughi dei frutti e di tutte in generale le gelatine, le marmellate, ecc., che si vogliono conservare, sia in vasi che in bottiglie o recipienti qualunque di latta, è la sterilizzazione di detti recipienti, che si ottiene lasciandoli scaldare gradatamente in una caldaia d'acqua, fino alla loro completa ebollizione.

L'arte delle conserve consiste tutta nella sterilizzazione, cioè nella morte dei microbi e dei loro germi che abbondano nella polvere dell'aria.

Dimenticandosi di sterilizzare i recipienti prima di introdurvi le conserve, non si potrà mai essere sicuri dell'esito dell'operazione.

Il *sugo dei frutti* si ottiene spremendo i frutti stessi, maturi e sani, in recipienti possibilmente di terra e ben puliti.

Si tengono per 48 ore circa in una località a 18 o 20 gradi di temperatura, per facilitarne la fermen-

tazione, la quale avrà per effetto la separazione completa del sugo dalla parte mucillagginosa del frutto stesso, che formerà una schiuma densa alla superficie.

Tolta la schiuma, si filtra il sugo, che si ritira nelle bottiglie cinque minuti dopo d'averne praticata la sterilizzazione.

Si applica il turacciolo, assicurandolo con una cordicella, si riuniscono le bottiglie in un recipiente a bagno maria, si lasciano bollire qualche minuto e si ritirano dall'acqua solo quando questa sarà raffreddata.

Nelle grandi case sono adottate, in luogo del bagno maria, le stufe a vapore o autoclavi, che offrono una maggior garanzia ed eliminano il pericolo che qualche bottiglia abbia a scoppiare.

Dovendo però sottoporre i sughi all'ebollizione per poterli conservare, la maggior parte di essi perdono molto del loro prelibato sapore; l'ideale della conservazione sarebbe perciò il freddo naturale od artificiale dei refrigeranti moderni, già applicato a molti altri usi con grande profitto.

La conservazione a bassa temperatura, non richiedendo l'ebollizione dei sughi, nè alcuna manipolazione preparatoria, permette che il sugo conservi intatto tutto il proprio aroma naturale.

È quindi da augurarsi che questa nuova applicazione venga presto attuata: sarà più pratica ed economica.

### *Sugo di ribes.*

Prendete kg. 8 di ribes rosso e due di bianco, pressateli insieme entro una terrina, lasciateli fer-

mentare nel modo che ho spiegato più sopra, filtrate e mettete in bottiglie. Dopo cinque minuti di ebollizione a bagno maria, si lascia raffreddar l'acqua e si ritirano le bottiglie in luogo fresco.

Dieci chilogrammi di ribes danno circa sei litri di sugo.

*Sugo di lamponi.*

Mondatė dei lamponi maturi ed operate come pel ribes.

*Sugo di fragole.*

Si procede nell'identico sistema del sugo di ribes o lamponi.

*Sugo di ciliege.*

Schiacciate delle ciliege ben mature, rompendo i relativi noccioli, lasciate fermentare e procedete come per le altre qualità di sughi sopra indicati.

*Sugo di amarene.*

Procedete come pel sugo di ciliege.

*Sugo di granatina.*

Prendete delle mele granate ben mature, levate dalla corteccia i grani, fateli cuocere con un po' d'acqua in modo che si spolpino completamente, filtrate il tutto, aggiungete un po' d'acido citrico, colorite leggermente di rosso e ritirate il sugo in bottiglie. Procedéte poi come ho indicato per le altre frutta.

### *Sughi diversi.*

Per qualunque altra qualità di frutta di cui si desiderasse conservare il sugo, e cioè sugo di more, di marasche, di albicocche, di pesche, di mele renette, mele cotogne, ecc., si procederà come è sopra spiegato.

È bene osservare che per ottenere il sugo di frutta che hanno molta polpa e poca parte acquosa, come le albicocche, le pesche, ecc., occorrerà farli cuocere, tagliuzzati a pezzetti, con poca acqua leggermente acidulata al sugo di limone.

Mentre il sugo si conserva in bottiglie, la polpa può essere utilizzata per far della marmellata.

## DELLE CONSERVE o SCIROPPI COMPOSTI.

Le conserve più reputate e ricercate sono quelle di limone, arance, mandarino, fragola, lampone, ribes, amarene, orzata, more, fior d'arancio, caffè, the, nonchè lo sciroppo di gomma, di capillaria, di ananas, ecc.

### *Regole generali per le conserve.*

Tutte le suddette conserve si ottengono profumando lo sciroppo semplice coi sughi di frutta, nella proporzione di kg. 1 di sugo su kg. 3 di sciroppo. Si fa bollire il tutto sino a raggiungere i 32 gradi; si modifica il profumo a piacere a seconda della qualità con aggiunta di acido citrico, vaniglia o vaniglina, si filtra il tutto e si mette in bottiglie steri-

lizzate. Si passano a bagno maria e si lasciano bollire circa 5 minuti, procedendo come per la conservazione dei sughi di frutti.

Le *conserve* si possono fare anche col sugo di frutta senza che sieno fermentate, passando il sugo spremuto all'istante, dalle frutta fresche, a bollire collo zucchero, ottenendo uno sciroppo di 32 gradi, che filtrerete e metterete in bottiglie, procedendo come d'abitudine.

*Conserva di limoni.*

Si prepara il succo spremuto dai limoni sani, aggiungendovi anche la rasura della buccia dei limoni stessi. Si procede come è indicato nelle regole generali e si corregge con acido citrico .

*Conserva di arance.*

Si prenda rasura di buccia di arance, praticata collo sfregamento dello zucchero in pani sulla buccia stessa; sugo spremuto dalle arance e da alcuni limoni; si aggiunga un po' di profumo di vaniglia e si proceda col metodo sopra indicato.

*Conserva di mandarino.*

Si procede come per la conserva di arance.

*Conserva di fragole.*

La conserva di fragole si ottiene col sugo di fragole e possibilmente con fragole fresche.

Il profumo di questo frutto così delicato, si perde completamente se si porta a temperatura troppo elevata; bisogna quindi usare qualche precauzione. Scegliete le qualità piccole ben profumate, lasciatele per qualche ora nello sciroppo che vi avrete versato sopra bollente, poi passate il tutto per uno staccio di crine, filtrate e mettete nelle bottiglie come di abitudine.

La conserva di fragole si colorisce leggermente di color rosa e si profuma con vaniglia.

*Conserva di lamponi.*

Si procede come per le fragole; si colorisce lo sciroppo di color rosso.

*Conserva di ribes.*

Identico sistema come sopra, mescolando il sugo di ribes allo sciroppo che porterete a 32 gradi.

Correggete con aggiunta di un po' d'acido citrico e filtrate.

*Conserva di amarene.*

Prendete kg. 1 di sugo di amarene per ogni kg. 3 di sciroppo a 36 gradi, che si ridurrà a 32 gr. per l'aggiunta del sugo. Si fa levare il bollore, si colorisce leggermente di rosso, si filtra e si imbottiglia come già si è spiegato per le altre qualità.

*Conserva acetosa.*

Si lasciano per qualche giorno in fusione: kg. 5 lamponi in litri 5 di aceto rosso. Si passa allo staccio

e si filtra. Con questo sugo preparerete la conserva nell'identico sistema praticato per le altre qualità.

*Conserva di tamarindo.*

Si scioglie la polpa di tamarindo con acqua, scaldando a bagno maria; si forma il relativo sugo, al quale si unisce lo sciroppo nelle proporzioni indicate per le altre qualità.

Si corregge con un po' di acido citrico.

*Conserva di granatina.*

Occorre sugo di granatina e sciroppo, poca vaniglia, colore rosa giallastro.

*Conserva orzata.*

Per l'orzata occorre un'operazione affatto differente. Macinate gr. 300 mandorle dolci pelate, bagnandole di tanto in tanto con acqua fresca preferibilmente distillata o fatta bollire e lasciata raffreddare. La pasta che otterrete, diluitela entro una grande terrina con mezzo litro d'acqua pura, o legata con poco sciroppo, e passate da un tovagliolo, spremendone bene il sugo bianco o latte di mandorle. Ripetete l'operazione una seconda volta, aggiungendo nuova acqua alle mandorle macinate, per spremerne nuovo latte.

Bagnerete, con questo sugo bianco, lo zucchero pilè, quanto basti per sciogliersi e messo a fuoco e purgato come d'abitudine fate che raggiunga i 32 gradi.

Sarà buona precauzione sciogliere lo zucchero a bagno maria ed a fuoco non troppo forte, aggiungendo allo sciroppo circa due grammi di gomma adragante per ogni chilogrammo di zucchero, e ciò per evitare in seguito che il latte di mandorle si separi dallo sciroppo.

La gomma adragante dovrà stare a bagno in poca acqua, almeno per otto ore prima di adoperarla per questa operazione.

Ottenuto lo sciroppo come di regola, profumate con acqua di fior d'arancio, filtrate, e mettete in bottiglie.

### *Conserva di caffè.*

Fate una buona infusione di caffè appena torrefatto e macinato, bagnate con essa lo zucchero e procedete come si è indicato per le altre qualità.

### *Conserva di the.*

Procedete come per la conserva di caffè.

### *Conserva o sciroppo di gomma.*

Sciogliete in un litro d'acqua kg. 0,500 gomma arabica. Passate il tutto da un panno bianco ed aggiungete allo sciroppo semplice nella proporzione di litri 1 gomma liquida per ogni kg. 3 di sciroppo.

Si porta a 32 gradi come d'abitudine e si profuma con acqua fior d'arancio.

La conserva di gomma è molto in uso in tutta la Francia.

*Conserva di capillaria.*

La *capillaria* è una pianta del Canadà, le cui foglie sono odorose, di un sapore gradevole, leggermente astringenti ed un po' amare.

Queste si mettono in fusione nell'acqua, ove si lasciano parecchi giorni, indi si adopera quest'acqua medesima per bagnare lo zucchero.

Un chilogramma di foglie di *capillaria* può servire per kg. 15 di sciroppo.

## TEA ROOM.

Da alcuni anni anche in Italia le principali pasticcerie hanno introdotto il servizio del the alle ore 17 (*five o' clock tea*).

L'affluenza dei forestieri, specialmente inglesi ed americani, hanno reso necessario questo servizio, e se prima da noi era un privilegio solo dei ricchi, ora i *tea rooms* hanno diffuso l'uso di far assorbire l'aromatica bevanda anche alle classi meno agiate.

Vi sono molte qualità di the, i più noti sono i the neri ed i the verdi; molto sono pure gli apparecchi per prepararne l'infuso, ma di solito sono o in porcellana o in metallo bianco.

Un metodo semplice e più comune è quello di mettere sul fondo di una *teiera* calda, un po' di the nella proporzione di un cucchiaio per persona, versando su di esso mezza tazza d'acqua calda. Si copre e si lascia riposare qualche minuto, poi si riempie la *teiera* d'acqua bollente e così si svilupperà gradatamente la sostanza aromatica.

Il the si serve in tazze di porcellana come il caffè; si avrà cura di scaldar le tazze al momento di servire, passandovi un po' d'acqua calda.

Il the dev'essere accompagnato da latte freddo e dai soliti biscottini speciali.

Gli inglesi lo preferiscono con pane, burro fresco, e marmellate di frutti.

## DOLCI AL LIQUORE.

Cuocete lo zucchero in una casseruola ben pulita, purgatelo bene, senza però grassarlo nè con aceto, nè con aggiunta di glucosio.

Quando lo zucchero avrà raggiunto i 36 gradi di cottura, profumatelo con un po' di essenza o liquori fini e forti, come cognac, rhum, chartreuse, strega, ecc., ecc., e coloritelo a piacere.

Le essenze preferibili per profumare i dolci al liquore sono quelle a base di spirito; in ogni caso sarà buona precauzione aggiungere sempre un po' di spirito quando lo zucchero è cotto, avendo quello la proprietà di impedire allo zucchero di fermentare.

Occorre inoltre che lo zucchero venga manipolato il meno possibile, perchè può granire facilmente.

Un metodo sicuro è quello di cuocere lo zucchero a 38°, lasciandolo un po' raffreddare, poi aggiungervi il liquore spiritoso nella proporzione di ⅓ circa per litro di sciroppo, il quale si porterà a 35-36 gradi.

Si passa il tutto per colino, travasando da un recipiente all'altro per ben mescolare e si cola quasi freddo.

Con questo sistema si è sicuri che il dolce conser-

verà tutta la forza alcoolica senza pericolo di granire e senza formare dei fori alla superficie, che è uno degli inconvenienti che si producono specialmente colando lo sciroppo troppo caldo.

I dolci al liquore si colano in cipria.

Quest'operazione credo che sia a cognizione di tutti,

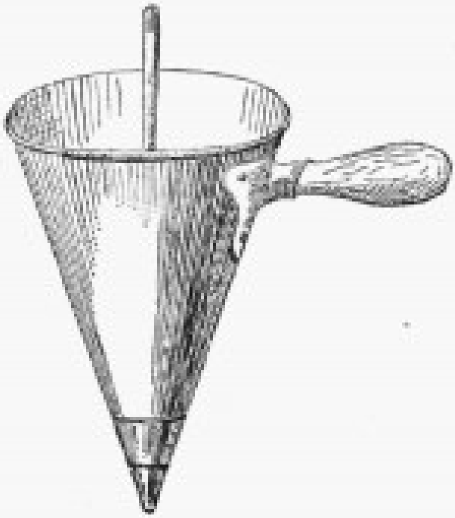


Fig. 82.

non essendo ormai cosa nuova. La cipria, raccolta in cassette rettangolari, dovrà essere molto asciutta e passata per lo staccio. Imprimete nella cipria i modelli di gesso di vostro gusto, colatevi a mezzo dell'imbuto (fig. 82) lo zucchero preparato nel modo indicato, spolverizzate leggermente di cipria anche la superficie, poi ritirate le cassette nella stufa per circa 12 ore.

Variatissimi sono i formati dei dolci al liquore:

dalle piccolissime gocce (che comunemente si chiamano millefiori) in forma di piselli, ai bottoncini al liquore, e via di seguito, cambiando forma, colore e sapore.

Pei formati piccoli, la cottura dello zucchero basta a 34° col pesa-sciroppo, e man mano che il dolce è più grosso, si deve anche portare lo zucchero a qualche grado di più, fino al massimo peso di 37°.

I dolci al liquore vengono profumati oltre che con essenze spiritose di maraschino, vaniglia, kirsch, rhum, grappa, cognac, anche con zabaglione, caffè, the, cioccolato, ecc., mescolando al sciroppo detti composti preparati liquidi e concentrati diluiti con sciroppo freddo a parte.

Dopo dodici ore circa che li avrete collocati nella stufa, quelli piccoli potrete levarli dalla cipria, ma quelli grossi sarà buona precauzione capovolgerli e lasciarli ancora qualche ora al caldo, poi metterli a raffreddare prima di toglierli dalla cipria, e, coi riguardi dovuti a simile operazione, pulirli prima con un pennello e poi coll'apposito soffietto, per sbarazzarli completamente della cipria aderente.

In seguito questi dolci vengono in parte brillantati, in parte ghiacciati con ghiaccia o con copertura, in parte anche solo verniciati, alcuni leggermente miniati a forma di frutta o di fiori, o decorati, variando insomma a norma del disegno e del formato del dolce stesso.

Col medesimo sistema si fanno le anime dei confetti al liquore e specialmente i fruttini, i legumi, anelli, bottigliette, fialette, ecc.

### *Dolci al liquore brillantati.*

Per brillantare i dolci al liquore, occorre passarli in apposite cassette di latta quadrate e basse dette appunto brillantiere.

Sul fondo della brillantiera collocate una griglia di filo di rame o di ferro stagnato, sulla quale accomoderete i dolci l'uno contro l'altro con precisione, ma non a troppo stretto contatto.

A parte, intanto, preparate dello sciroppo a 34 gradi, lasciatelo raffreddare e poi versatelo nelle brillantiere dove avrete accomodato i dolci, in modo di coprirli completamente di sciroppo, sulla superficie del quale applicherete un foglio di carta bucherellata od un'altra griglia.

Dopo sei ore, potrete scolare lo zucchero dalle brillantiere, collocandole in luogo tiepido per facilitare l'operazione. Lo zucchero avrà formato, sul dolce, una leggera superficie di cristalli, la quale potrà essere più o meno forte, regolando i gradi di cottura dello zucchero.

### *Dolci alla pastiglia.*

Cuocete lo zucchero alla pastiglia, cioè quando il pesa-sciroppi segnerà 38 gradi. Ritiratelo dal fuoco e dopo averlo lasciato raffreddare qualche minuto, stancheggiatelo sfregando la spatola contro la casseruola. Ripetendo questa manovra per alcuni minuti, lo zucchero tenderà a granire acquistando un aspetto biancastro.

Giunto a questo punto, profumate di menta o

altra essenza a piacere e colate prontamente in cipria come pei dolci al liquore, servendovi dell'apposito imbuto leggermente scaldato.

Collo zucchero alla pastiglia si possono fare moltissime cose, che un buon credenziere deve conoscere per pratica.

Io qui non posso che indicare la cottura dello zucchero, ma troppo lungo sarebbe enumerare le infinite qualità di zuccherini, eseguiti con questo sistema, cambiando solo la forma, il colore ed il sapore.

### *Pastiglia forte per colare nei modelli di gesso.*

Per ottenere una pastiglia più resistente, non avrete che stancheggiare lo zucchero, aggiungendo, su kg. 5 di sciroppo, un ettogramma di zucchero al velo. La pastiglia così preparata serve per colare negli stampi di gesso per ottenere frutta, agnelli, colombine, ecc., ecc.

Lo stampo di gesso deve essere ben inzuppato d'acqua colandovi lo zucchero cotto alla pastiglia forte, s'indurisce al contatto dello stampo umido e freddo; capovolgendo immediatamente lo stampo ne scolerete la parte di zucchero non ancora totalmente indurita, e avrete così modellate le frutta, gli agnelli, ecc., vuoti nell'interno.

### *Pastiglia al fondente.*

Per i zuccherini alla menta od alle frutta, che generalmente si colano in cipria, è preferibile che lo zucchero venga stancheggiato con aggiunta di un po' di *fondente*, che dà morbidezza e pastosità.

## IL FONDENTE (*fondant*).

Il fondente è una delle migliori e più pratiche manipolazioni dello zucchero; con esso si è trovato il miglior rivestimento che si possa dare alle paste ghiacciate piccole e grandi; con esso si può fare un'infinita quantità di *bonbons* delicatissimi.

Ecco intanto come si ottiene il fondente.

Preparate in una casseruola di rame non stagnato:

| | |
|---|---|
| Zucchero pilè ............ | kg. 2,000 |
| Acqua .................. | litri $^{3}/_{5}$ |
| Glucosio ................ | kg. 0,200 |

Sciolto lo zucchero nell'acqua, si mette a fuoco e quando sta per bollire si aggiunga il glucosio.

Alle prime ebollizioni, si tolga la schiuma e si mantenga inumidito l'orlo della casseruola. Si aggiunga qualche goccia di acido acetico o sugo di limone, e si lasci cuocere a fuoco ardente fino alla cottura della piccola palla (circa 40 gradi).

In luogo di bagnare l'orlo della casseruola, per evitare che lo zucchero bruci all'ingiro oscurando la massa, potrete anche sovrapporre alla casseruola un coperchio. Il vapore che si sprigiona dallo zucchero cuocendo, obbligato dal coperchio ad espandersi più lentamente, mantiene umido il contorno della casseruola.

Raggiunto il grado voluto, si versi lo zucchero su una lastra di marmo leggermente spruzzata di acqua e si lasci raffreddare.

Con una larga spatola di legno o di ferro s'incomincia la lavorazione, sollevando con movimento regolare lo zucchero dal marmo, raccogliendolo sempre al centro, e continuando quest'operazione fintanto che a poco a poco sarà diventato bianco e resistente.

Lo si raccoglie allora in un recipiente di terra, mantenendolo in luogo fresco coperto con un panno umido.

Fig. 83. — Macchina per fare il fondant.

Questo è il sistema generale adottato nei laboratorii di pasticceria, ma nelle grandi fabbriche dove il consumo di zucchero al fondente è importante il lavoro viene facilitato mediante l'aiuto di macchine speciali colle quali è permesso di preparare del fondant in quantità dai 15 ai 25 kg. per volta. Lo zucchero quando è cotto, viene raccolto in un grande recipiente girevole su se stesso e posto a bagno refrigerante mediante il funzionamento di una fontana interna.

A contatto dello zucchero funzionano alcune larghe spatole, in modo che messa in azione la macchina, lo zucchero passa fra le spatole con un movimento regolare ed in pochi minuti lo zucchero è ridotto in pasta bianchissima e montata.

Altri sistemi più recenti permettono una produzione più forte e sempre continuata. La Ditta E. e A. Melzi ha introdotto in questi ultimi tempi una mac-

china speciale per la fabbricazione del fondente molto pratica e che può essere applicata anche nei laboratori di pasticcerie (fig. 83). La macchina può produrre da 15 a 20 kg. di fondente all'ora.

### *Il fondente per ghiacciare.*

A ghiacciare, ossia a rivestire le paste, sia piccole che grandi, è necessario che il fondente sia fatto espressamente con almeno un terzo di glucosio per ogni chilogramma di zucchero.

Si dovrà aver cura di conservare sempre i medesimi recipienti per sciogliervi il fondente e cioè uno pel fondente bianco, uno per quello rosa, uno pel giallo, e così via per tutti i colori che più comunemente vengono adoperati, coprendoli con un panno umido ad operazione finita.

Il fondente non si dovrà mai riscaldare troppo, per non fargli perdere il suo bel brillante ed evitare che granisca. Ogni volta che viene riscaldato si dovrà aggiungerne di fresco e se è troppo denso, diluire con un po' di sciroppo o latte, perchè così si otterrà un fondente più lucido e morbido.

Abbiate inoltre precauzione nel colorire e profumare, e quando dovrete ghiacciare delle piccole paste in quantità, per non dover continuamente riscaldare il fondente, di mantenerlo caldo a bagno maria.

## DOLCI AL FONDENTE (*bonbons fondants*).

Molti sono i sistemi per preparare questi delicatissimi *bonbons*, e tutti richiedono molta precisione ed accuratezza.

Nelle grandi fabbriche di confetterie questo dolce è trattato su vasta scala e riesce confezionato molto perfettamente appunto per le comodità di cui possono disporre gli operai addetti a tale mansione.

I *fondants* sono colati in cipria come i dolci al liquore. Si scioglie il fondente a bagno maria od a fuoco moderato, si colora e si profuma a piacere, evitando le tinte troppo cariche ed adoperando profumi delicati e non guasti.

Dimenate colla spatoletta di legno per amalgamarvi bene la tinta ed il profumo, e colate con molta precisione nella cipria coll'apposito imbuto a cono che avrete scaldato un po' prima d'introdurvi il fondente.

Gli stampi per imprimere nella cipria variano all'infinito: è questione di gusto nella scelta.

*Fondenti semplici* sono quelli colati tutti di una tinta per ogni qualità, la quale poi varia secondo il profumo.

*Fondenti doppi*, sono quelli colati in due riprese, o in due tinte, oppure metà fondente e metà gelatina, ecc.

### *Stampi di caoutchouc.*

Riescono molto ben marcati i *dolci al fondente* colati negli stampi di *caoutchouc*, i quali benchè un po' cari, costituiscono sempre un vantaggio, se si calcola la diminuzione di mano d'opera. Cogli stampi di *caoutchouc* viene evitato l'inconveniente della polvere che si solleva nel maneggio della cipria, per riempire le cassette, livellarle, imprimere le forme, ritirare sullo staccio i dolci, soffiarli, pulirli, ecc.

Nelle forme in *caoutchouc* si possono però colare solo i dolci di puro fondente e non quelli al consumè, le gelatine, ecc.

### *Fondenti all'acqua.*

I fondenti all'acqua sono quelli che vengono colati negli stampi di gesso, che si aprono in due o più pezzi.

Quando gli stampi sono bene inzuppati d'acqua fredda, si lasciano un po' scolare, indi vi si cola il fondente, un po' caldo, da ambe le parti se è doppio, o da un foro espressamente praticato nello stampo se è composto di vari pezzi. Si congiungono poi bene le parti, lasciando qualche minuto riposare prima di riaprire lo stampo per staccarvi i dolci.

### *Fiori, frutta e legumi al fondente ed alla pastiglia.*

Anche cogli stampi all'acqua si ottengono variatissimi soggetti, fra i quali i fiori, le frutta e i legumi, che vengono poi leggermente sfumati con colori innocui e poi brillantati come d'abitudine.

Questo assortimento viene però più comunemente fatto con colate di zucchero alla pastiglia stancheggiato con un po' di fondente, riuscendo così più resistente.

### *Frutta e legumi alla pastiglia vuoti.*

Cuocete lo zucchero un po' più forte della pastiglia, stancheggiatelo con fondente, preparato con poco glucosio; quando lo zucchero avrà acquistato una

tinta lattea, colatelo negli stampi inzuppati di acqua fredda e poi lasciateli scolare.

Appena lo zucchero avrà un po' aderito allo stampo, rompete con uno stecco la crosta formatasi all'imbocco e capovolgete lo stampo lasciando uscire tutto lo zucchero che non avrà ancora fatto presa.

Non è un'operazione difficile, ma richiede un po' di pratica, ciò che si acquista col tempo e colla pazienza. I frutti o legumi così preparati vengono poi puliti, miniati, e brillantati, o verniciati, e per ultimo completati colle relative foglie e gambi artificiali.

## FRUTTA AL FONDENTE.

Nell'assortimento variatissimo dei *bonbons al fondants* vi sono delle qualità che non si brillantano, ma che devono essere però preparate fresche giornalmente. I francesi le chiamano appunto *bonbons du jour*.

Fra questi vi sono varie qualità di frutta sciroppate o conservate nello spirito, che, ghiacciate o composte col fondente, formano dei dolci gustosissimi; ed ecco in che modo si preparano.

### *Ciliege al fondente.*

Fare scolare delle ciliege con gambo conservate nello spirito o nella grappa, e lasciatele asciugare un po' nella stufa.

Preparate intanto sciolto un po' di fondente al kirsch colorito leggermente di giallo. Per ghiacciar bene le ciliege si dovrà fare l'operazione due volte,

e cioè: la prima prendendo le ciliege del gambo una alla volta, tuffandole nel fondente piuttosto caldo; la seconda, ripassandole col medesimo sistema nel fondente ma più tiepido. Con un po' di carmino in polvere si farà una leggera sfumatura alle ciliege per completarne l'effetto.

### *Amarene al fondente.*

Si procede come per le ciliege, adoperando fondente colorito di rosa e profumato di maraschino.

### *Ananasso al fondente.*

L'ananasso può essere ghiacciato di fondente in due modi: o adoperando le trance di ananasso candite, divise in tanti parti eguali e ghiacciate di fondente all'ananasso solo a metà, lasciando scoperto parte del frutto, oppure ghiacciando le fette intiere dell'ananasso candito, prima da una parte e poi dall'altra appena il fondente è raffermo, dividendo poi le fette in tanti triangoli tutti eguali.

### *Cedro al fondente.*

Si procede come sopra, adoperando fondente bianco, profumo limone ed un pizzico d'acido citrico.

### *Frutta al fondente nei pirottini.*

Coi piccoli cartocci pieghettati, detti anche pirottini (fig. 84), si possono confezionare altri generi di

dolci, approfittando specialmente delle primizie di stagione, ed ecco in che modo:

*Fragole.*

Preparate, distesi regolarmente su apposite cassette, i pirottini di carta piccolissimi e introducete in ognuno una fragola matura e mondata, che avrete lasciato macerare in un po' di rhum.

Riempite poi i pirottini di fondente rosa profumato di vaniglia e cospargete sulla superficie un pizzico di granella di zucchero cristallino colorito di rosso.

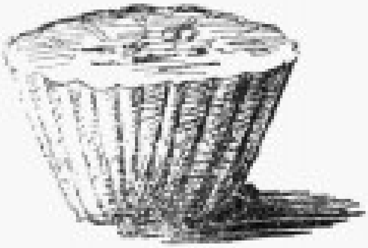


Fig. 84.

*Lamponi.*

Preparate i pirottini come sopra, introducete ad ognuno un lampone fresco, riempite di fondente colorito di rosso, al gusto di lampone, cospargendo di granella verde la superficie.

*Amarene.*

Introducete nei pirottini delle amarene sciroppate che avrete lasciato un po' scolare, riempite di fon-

dente al maraschino, cospargendo di granella mandorle la superficie.

*Arance.*

Tagliate a piccoli dadi della buccia d'arancia candito, introducetene un po' nei pirottini, riempite di fondente giallo all'arancia corretto con un pizzico di acido citrico, e passate sulla superficie un po' di granella rosa.

Col medesimo sistema vi sarà facile preparare qualunque altra qualità di frutta al fondente, variando le frutta ed il profumo a piacere.

*Dolci di pasta di mandorle.*

La pasta di mandorle si presta pure ad un'infinita quantità di *bonbons*, potendosi manipolare e modellare a piacere.

Si fanno dei dolci farciti di gelatina ed avvolti in detta pasta d'ogni colore e profumo; si fanno pure dei ripieni variatissimi di forma e sapore e ghiacciati poi di fondente.

Si modella la pasta di mandorle in appositi stampini, ottenendo forme variatissime fantasia, forme di frutta, legumi, ecc.

I *bonbons* di pasta di mandorle, devono essere brillanti per poter essere conservati più lungamente. Ecco in che modo si prepara la pasta.

## PASTA DI MANDORLE PER *BONBONS*.

Proporzioni:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle dolci sbucciate .. | kg | 0,500 |
| Mandorle amare sbucciate . | » | 0,025 |
| Zucchero pilè ............ | » | 1,000 |
| Fondente ............... | » | 0,500 |
| Glucosio ................ | » | 0,200 |

In una bacinella di rame cuocete lo zucchero, bagnandolo d'acqua ed aggiungendovi il glucosio;

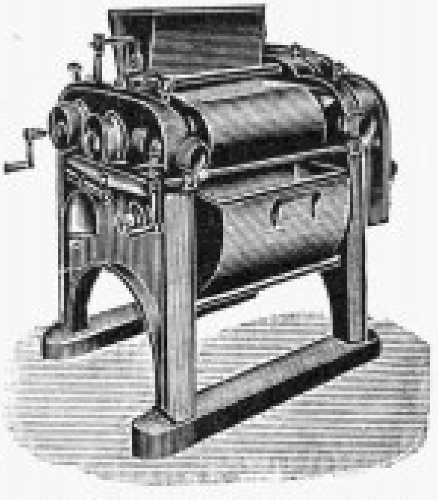


Fig. 85. — Macchina a cilindri della Ditta « Artofex » di Milano.

quando avrà raggiunta la cottura della palla forte, versate nello zucchero le mandorle dolci ed amare che avrete ridotte in granella sottile. Stancheggiate il tutto insieme e passate poco per volta alla macchina raffinatrice a cilindri.

Quando avrete ottenuta una pasta fina, rimettete a fuoco, asciugando un po' la pasta, aggiungendovi per ultimo il fondente, che aiuterà a renderla più pastosa e bianca.

Ritiratela sul marmo, lasciatela raffreddare poi lavoratela colle mani o nuovamente fra i cilindri della macchina. Per ultimo riunitela bene insieme e conservatela poi in luogo fresco.

Si indurisce con zucchero al velo se riesce troppo molle specialmente per modellare dei frutti o legumi.

## CARAMELLE.

Continuando a descrivere la categoria dei dolci che si ottengono dallo zucchero cotto, ecco che arrivati alla cottura della caramella, il lavorante ha modo di applicare tutta la sua fantasia.

Le numerose macchine a cilindri, a torchio, a leva, le macchine pilluliere, quelle a trancia, e molte altre, hanno da qualche tempo invaso i laboratorii specialmente delle grandi fabbriche. Provetti operai si dedicano esclusivamente a tale genere di lavoro, e coll'aiuto di dette macchine e colle ingegnose combinazioni, riunendo varii blocchi di caramella di differenti colori, parte tirati al gancio, parte trasparenti, si è arrivati ad una perfezione tale da non poter desiderare di più.

### *Caramelle in carta assortite.*

Sul modo di cuocere lo zucchero ho già dato spiegazioni in principio di questo capitolo; il lettore però potrà basarsi sulle proporzioni seguenti:

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero .................. | parti | 8 |
| Glucosio .................. | » | 2 |
| Acqua .................. | » | 3 |

Si cuocia lo zucchero seguendo il metodo indi-

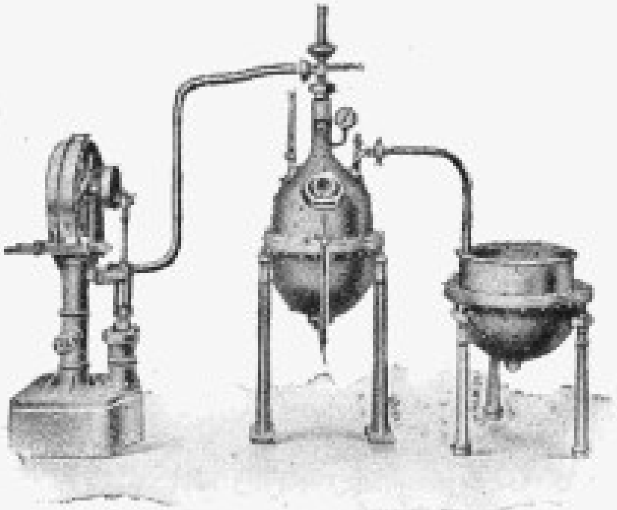


Fig. 86. — Vacuum per cuocere lo zucchero; riscaldamento a vapore.

cato e lo si versi sulla pietra unta leggermente di vaselina o di olio inodoro.

La buona qualità della caramella sta nella scelta delle essenze. Molti profumano le caramelle col sugo ristretto dei frutti; vi sono però buone essenze concentrate che possono dare ugualmente buoni risultati. L'aggiunta di un po' di acido citrico in polvere a certe qualità, aiuta a dar forza al profumo, come a certe qualità alle quali è d'uopo rendere il profumo più delicato, necessita l'aggiunta di un po' di vaniglia o di vaniglina.

In tutti i casi l'essenza, l'acido o la vaniglia, ed il relativo colore si devono aggiungere appena la caramella è versata sulla pietra.

Riunita la massa al centro, lasciando un po' raffreddare, colle mani si lavori la caramella sul tavolo amalgamandovi bene il colore, l'essenza, ecc., la si divida in tante parti uguali e la si passi alla macchina a cilindri, spolverizzando leggermente con saponaria in polvere.

Si passino da uno staccio le caramelle appena raffreddate per separarle dalle briciole e si ritirino poi in latte ben chiuse in attesa d'essere prontamente incartate.

Nelle fabbriche le caramelle vengono cotte col Vacuum a vapore ed a fuoco diretto ottenendo una lavorazione più regolare e perfetta.

### *Caramelle acidule.*

Le caramelle acidule non vengono incartate; hanno perciò un formato più piccolo e si profumano con sughi di frutta ed abbondante acido citrico. Si passano leggermente al vapore per poterle avvolgere in massa nello zucchero in polvere.

Si conservano in scatolette o flaconcini ben chiusi.

### *Caramelle rochs.*

La lavorazione delle caramelle così dette rochs (perchè rotte a piccoli pezzi) è molto complessa, sicchè senza una speciale pratica e tutte quelle comodità indispensabili per la perfetta riuscita, non

consiglio di tentarne la lavorazione nel laboratorio più o meno ristretto di una pasticceria.

*Caramelle drops.*

Le caramelle drops variano di forma all'infinito e sono lavorate a varii colori aventi forme di frutti, di fiori, fantasie, ecc., ottenute da speciali macchine a cilindri.

Si profumano con sughi di frutta e con aggiunta d'acido citrico.

*Caramelle colla gelatina.*

Cuocete lo zucchero come di regola, versatelo sulla pietra unta, dandogli una forma quadrata; nel mezzo collocatevi della marmellata di frutta molto ristretta e calda, e avvolgetela prontamente colla caramella. Se avrete la macchina a pressa, potrete servirvene per tranciare dei quadrati regolari, passandovi la caramella tirata lunga e uguale come tanti bastoni grossi un dito, nel cui interno vi dovrà rimanere la gelatina. Questa operazione riesce facile lavorando su un tavolo caldo od a doppio fondo per lasciarvi circolare l'acqua calda od il vapore o riscaldamento elettrico.

In mancanza della macchina e del tavolo speciale, potrete ugualmente prepararvi delle caramelle alla gelatina, formando due strati di caramella, spalmando su uno di essi la marmellata, sovrapponendo l'altro strato prontamente e ricorrendo ad una trancia quadrata o rettangolare (fig. 87).

Queste trancie si trovano già pronte presso la Ditta Fratelli Magonza di Milano. Come pure il matterello rigato (fig. 88) per rigare la superficie delle caramelle prima di tranciarle.

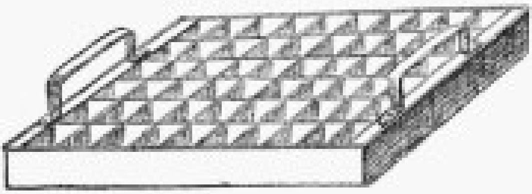


Fig. 87.

S'incartano poi con carta paraffinata e con apposite etichette che indicano la qualità o per meglio dire il frutto del quale è composta la marmellata di cui è farcita la caramella.

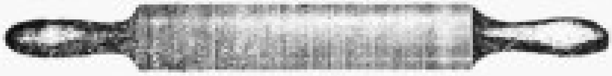


Fig. 88.

*Caramelle colla crema.*

Le caramelle colla crema sono delicatissime e si fanno generalmente con doppia panna fresca. In mancanza di panna o fior di latte, si può adoperare il burro; ma se il burro non è centrifugato o purissimo e fresco, dà alle caramelle cattivo sapore e dopo qualche giorno diventano acide.

Indicatissimo è pure il latte condensato.

Le caramelle alla crema si ottengono perfettissime, adoperando il latte in polvere. Questo latte mentre

facilita la lavorazione, dà alla caramella il gusto del latte naturale senza alterarsi. Consiglio a tal uopo il latte in polvere inglese marca « Anchor » (deposito in Milano presso la Ditta S.I.R.E., Via Carmagnola, 50).

*Caramelle colla crema vaniglia.*

Ecco gli ingredienti che occorrono:

Zucchero . . . . . . . . . . . . . . . . . kg. 1,000
Glucosio . . . . . . . . . . . . . . . . . » 0,200
Tre quinti di panna doppia, oppure 200 grammi burro fresco.
Una cannetta di vaniglia.

Si cuoce lo zucchero in una casseruola un po' grande, avendo la tendenza a montare.

Molti bagnano direttamente lo zucchero colla panna stessa, ma io ritengo più indicato bagnare lo zucchero con acqua per scioglierlo meglio; quando è sciolto si aggiunge il glucosio e allorchè è arrivato alla *bolla forte* si unisce poco per volta la panna od il burro, mantenendo sempre mosso il tutto sul fondo della casseruola, con una spatola di legno. La cannetta di vaniglia si aggiunge allo zucchero tagliata in due per il lungo, e quando questo è cotto si toglie.

Si versa la caramella sul tavolo leggermente unto di burro o vaselina pura, e quattro sponde di ferro servono per dare alla massa una forma quadrata e di regolare altezza.

Quando è un po' raffreddata, si trancia a piccoli

quadretti e si riga sulla superficie, passandovi il matterello rigato.

*Caramelle alla crema col latte in polvere marca « Anchor ».*

Nelle fabbriche di caramelle non è possibile adoperare il latte a meno di adoperare quello condensato ed allora richiede la cottura a vapore e non a fuoco diretto altrimenti il latte brucerebbe.

Indicatissimo quindi è il latte in polvere intero o scremato. La lavorazione è molto più semplice.

Si cuoce lo zucchero ed il glucosio nelle proporzioni di parti 8 di zucchero e parti 2 di glucosio. Quando si è raggiunta la cottura delle caramelle si versa sul tavolo freddo e dopo qualche minuto si amalgama insieme il latte in polvere nella proporzione di 50 gr. ogni kg. di zucchero. Si tira la caramella un po' al gancio e poi si passa ai cilindri. Si può anche profumare leggermente di vaniglia.

*Caramelle colla crema caffè.*

Si bagna lo zucchero colla infusione di caffè e si procede come per le caramelle alla vaniglia.

*Caramelle colla crema cioccolato.*

Il procedimento è sempre eguale a quello delle caramelle alla vaniglia; solo che quando la caramella è quasi cotta, appena che avrete amalgamata la panna doppia od il burro, aggiungerete circa gr. 100 di cacao sciogliendolo a parte.

### *Caramelle colle frutta (napoletane).*

Questa qualità di caramelle ha finito di essere in voga, e ciò in seguito a tutte le novità di tal genere introdotte in questi ultimi anni. Le caramelle napoletane richiedono una lavorazione un po' lunga, motivo per cui vennero da molti abbandonate.

Si cola la caramella in appositi stampi collocati sul tavolo di marmo unto. Detti stampi hanno forme varie, a cuori, ovali, quadrati, a mandorla, ecc., e si aprono come una tenaglia. Si cola la caramella in dette forme fino a metà della loro altezza, e si applica su ciascuna forma qualche pezzetto di frutta candite, ben asciutte ed avvolte nell'acido citrico in polvere (corteccine d'arancia per le caramelle d'arancia, cedro per quelle di limone, pistacchi col profumo di vaniglia escludendo l'acido, ciliege col profumo di maraschino, nocciole toste, caffè, e cacao senz'acido).

Si riempie poi lo stampo nuovamente colla caramella, racchiudendo nel mezzo le frutte; si lasciano raffreddare e si separano dagli stampi.

### *Caramelle mous.*

Le *caramelle mous* o caramelle molle, non sono altro che caramelle a base di latte e burro. Queste due ultime materie sono precisamente quelle che danno alla *caramella mou* la morbidezza caratteristica che tanto le fa apprezzare.

Le dosi per fare tali caramelle sono infinite ed ogni Casa produttrice ha un metodo proprio di fab-

bricazione secondo la quantità di produzione che occorre a completare le richieste.

Per un negozio di pasticceria ove si possono fare giornalmente in piccola quantità è consigliabile adoperare latte fresco e burro fresco, per grandi quantitativi si adopera di preferenza latte condensato e burro di cocco il quale ha il vantaggio di non alterarsi.

In Italia è difficile avere il burro di cocco fresco mentre che in America ed anche in Inghilterra si trova facilmente essendo questo prodotto adottato anche per altri alimenti.

Anche per questa qualità di caramelle è consigliabile il latte in polvere marca « Anchor » che è ormai adottata da tutte le principali Ditte per la sua praticità e perfetta riuscita.

Per fare le *caramelle mous* su vasta scala ed avere una grande produzione occorrono anche macchinari speciali e tutto un insieme di comodità senza le quali non è possibile ottenere un prodotto perfetto.

La cottura della caramella deve essere fatta entro recipienti a doppio fondo a bagno maria perchè il latte brucia facilmente se cotto a fuoco diretto.

Vi sono speciali recipienti a vacuum con agitatore interno come per la cottura delle marmellate e per ciò richiede un apposito impianto.

Si può cuocere anche colle caldaie a vapore mantenendo mossa la massa mediante una spatola di legno. Si può fare le *caramelle mous* anche a fuoco diretto ma in piccola quantità. Io darò qui alcune ricette di *caramelle mous* state provate più volte con risultato sempre sicuro attenendomi alle qualità migliori. Pei tipi correnti e da vendere a basso prezzo è in

facoltà di chi le fabbrica di modificarne la composizione e ciò può riuscire dopo varie prove.

Ricetta N. 1.

In una casseruola mettete:

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero ................ | kg. | 4,000 |
| Glucosio ................ | » | 2,000 |
| Latte fresco ............ | litri | 10 |

Fate cuocere alla palla forte, sempre tenendo mosso colla spatola. Fate cuocere a fuoco vivo e per ultimo aggiungete 100 gr. di burro fresco.

Questa ricetta si può fare di vari gusti e cioè alla vaniglia profumando con vaniglina 50 gr.; al caffè con 200 gr. di caffè macinato finissimo; al cioccolato con 250 gr. di cacao sciolto.

Si versa poi il composto sul tavolo di marmo unto di burro e dove avrete collocato delle sponde di ferro dell'altezza di due centimetri.

Lasciate riposare e raffreddare un po', poi con un matterello rigato passatelo sulla superficie per regolarne l'altezza che desiderate e così rigare regolarmente le caramelle.

Dividetela poi in tanti quadrati regolari.

Questo sistema è quello originale e che si usa ancora in molti negozi di dettaglio. Alcuni anzi in luogo del latte adoperano la crema di latte in minor quantità e certo il risultato è migliore.

Un'altra ricetta del genere e meno costosa è la seguente:

Ricetta N. 2.

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero ................ | kg. | 6,000 |
| Glucosio ................ | » | 4,000 |
| Margarina ................ | » | 1,000 |
| Latte ................ | litri | 20 |

La sostituzione della margarina al burro permette una maggior conservazione alle caramelle. L'aggiunta di un pizzico di bicarbonato quando le caramelle sono cotte (sempre alla palla forte cioè a circa 96 gradi al caramellometro) è maggior garanzia di non alterarsi.

Ricetta N. 3.

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero ................ | kg. | 5,000 |
| Glucosio ................ | » | 4,000 |
| Latte condensato ........ | » | 4,000 |
| Burro di cocco .......... | » | 0,800 |
| Bicarbonato ............. | » | 0,010 |

Asciugare bene il latte a bagno maria.

A parte cuocere lo zucchero col glucosio alla caramella. Versarlo sul latte, aggiungere il bicarbonato e per ultimo il burro di cocco e versare il tutto sul tavolo preparato colle relative sponde. Procedere come sopra.

Non occorre far bollire ancora dopo che vi si è versato lo zucchero. Se il latte è stato asciugato abbastanza appena amalgamato insieme, la caramella è pronta. Si profuma di vaniglia, o caffè o cioccolato.

Un profumo speciale che si chiama *crema olandese* oppure profumo di *caramelle mous* è in vendita presso i fabbricanti di essenze. Si versa sul tavolo unto, si lascia raffreddare un po', si passa il matterello rigato o fra i cilindri di uno spianatoio per regolare l'altezza delle caramelle, e poi si taglia coll'apposita tagliarina a quadretti regolari.

### *Caramelle mous col latte in polvere.*

Alle ricette sopra indicate potrete sostituire il latte in polvere facendo cuocere lo zucchero ed il glucosio coi grassi e per ultimo amalgamare il latte in polvere dopo che la caramella è già versata sul tavolo freddo.

Si stende la caramella sul tavolo all'altezza voluta e poi si passa ai cilindri rigati ed alla tagliatrice.

Le *caramelle mous*, vengono avvolte d'abitudine in etichette di carta paraffinata ed accomodate poi nelle apposite scatole.

## CARAMELLATI.

I caramellati, per la trasparenza cristallina dello zucchero al caramello, per la varietà dei colori che costituiscono l'interno, composto generalmente di frutta fresche o candite, farcite o ripiene, ecc. dànno vivacità a qualunque assortimento di paste, sia allineate sul banco di vendita, sia accomodate sul *vassojo* o sulle alzate pei servizi speciali di *soirées*.

I caramellati servono anche come decorazione a molte varietà di dolci. Ecco in che modo si preparano.

Prima di far cuocere lo zucchero si deve aver pronte tutte le qualità di frutta o composti speciali che si vogliono caramellare, assicurandosi che tutto l'assortimento sia ben asciutto, ed ogni pezzo infilato sopra uno stecchetto di legno o di metallo o preparato in modo che riesca facile e speditiva l'immersione dell'oggetto nello zucchero per evitare che questo abbia a granire.

Lo zucchero per i caramellati dovrà essere ingrassato con circa 200 gr. di glucosio per ogni chilogramma di zucchero, oppure con un pizzico di cremortartaro (circa 2 gr. per kg.) che si dovrà aggiungere a freddo, cioè prima che s'inizi la bollitura.

Si porta lo zucchero alla cottura massima, vale a dire al caramello, sorvegliando acciocchè non granisca e non diventi neppure troppo scuro.

È generalmente abitudine cuocere poco zucchero per volta, anche nel caso di aver molti caramellati da preparare, perchè così si ottiene un lavoro più perfetto.

Quando lo zucchero è cotto, si ritira dal fuoco conservandolo però in luogo caldo, a bagno maria, oppure poco lontano dal fornello e s'inizia subito il lavoro immergendovi le frutta una o due per volta, lasciandovele un po' scolare, per poi appoggiarle sul tavolo di marmo o su lastre di lamiera leggermente unte.

Quando la caramella incomincia ad indurirsi si deve riscaldare leggermente sul fuoco, evitando che si oscuri troppo. Ed ecco ora alcune qualità di caramellati.

### *Uva caramellata.*

È da preferirsi uva bianca moscatella: si divide il grappolo in tanti gruppetti di sei o otto acini, e s'immergono nello zucchero cotto prendendo colle dita i gruppetti d'uva evitando il più possibile di caramellare i gambi, i quali, a caramella raffreddata, dovranno essere tolti coll'aiuto delle forbici.

### *Datteri caramellati.*

I datteri, scelti fra i più belli e più grossi, vengono spaccati a metà per il lungo, privati del nocciolo e farciti con un'olivetta di pasta di mandorle leggermente tinta di verde e profumata di vaniglia. La pasta di mandorle deve sporgere un po' all'infuori della spaccatura, ed incisa a piacere colla costa di un coltello.

### *Alkekengi caramellati.*

Si scelgono i più maturi: si mette a nudo il frutto rovesciando l'involucro intorno al gambo e caramellando il frutto solamente, lasciandovi esso involucro attaccato come guarnizione.

### *Castagne caramellate.*

Si adoperano castagne cotte arrosto scelte fra le più belle e le meno bruciate, s'infilano sopra stecchi e si ghiacciano di caramella, lasciandole leggermente scolare per poi deporle sul tavolo unto. Si tolga lo

stecchetto quando la caramella non sia totalmente raffreddata per evitare che essa si spacchi e per poter riunire colla pressione delle dita, il piccolo foro lasciato dallo stecco.

*Noci farcite e caramellate.*

Dividete per metà dei bei gherigli di noci tolti dai gusci e ben mondati, e riuniteli applicandovi una farcia di pasta di mandorle bianca o leggermente tinta e profumata a piacere. Così confezionate le noci vengono infisse sopra stecchetti di legno e caramellate nel modo sopra indicato.

*Spicchi di mandarini caramellati.*

Dividete gli spicchi di alcuni mandarini ben maturi, collocateli per alcuni minuti sulla bocca del forno per asciugarli, indi, uno spicco per volta, immergetelo nello zucchero caramello solo sino a metà, per poi riprendere lo spicco appena la caramella sia indurita, e ripetere l'operazione rivestendo di caramella anche il resto dello spicchio. Si procede in tal guisa per evitare, caramellando gli spicchi in una sola volta col sistema dello stecco, di provocare l'uscita del sugo, ciò che impedirebbe al caramellato di rimanere asciutto, cosa questa che è la caratteristica di un lavoro perfetto.

*Spicchi d'arance caramellate.*

Si procede come per gli spicchi di mandarini.

### *Ananas caramellati.*

Si dividono alcune fette di *ananas* candite, in tante parti eguali ad angolo acuto oppure dando loro forma quadrata o rettangolare; si lavano in poca acqua tiepida per toglierví lo zucchero aderente acciocchè non abbia a granire la caramella, si lasciano scolare ed asciugare bene, poi si immergono nello zucchero cotto, servendosi di uno stecchetto.

### *Cedro caramellato.*

Si procede come per gli ananas.

### *Pere candite caramellate.*

Si dividono in quattro parti delle pere candite bianche o colorate di rosso, si tolgono i semi e le parti legnose, si fanno bene asciugare, e si immergono nello zucchero infitte in stecchi.

### *Fragole grosse caramellate.*

Le fragole grosse, note sotto il nome di fragole ananas, si prestano benissimo per arricchire l'assortimento dei caramellati. Ad esse si lascia attaccato il gambo e la foglietta a stella, e ciò per guarnizione.

### *Frutta secca caramellata.*

Le albicocche, le pesche, le pere, le prugne, i fichi e tutte le qualità di frutta conservate per essiccazione, e che si trovano in commercio ben disposte

entro apposite scatole, possono essere utilizzate molto convenientemente per caramellare, sia riunite a piccoli gruppi, se si tratta di qualità piccole, sia farcite o combaciate insieme con uno strato di pasta di mandorle, come è stato sopra indicato per i datteri e per le noci.

### *Chinotti caramellati.*

Si adoperano chinotti canditi, si fanno asciugare un po' alla stufa e si caramellano prendendoli pel gambo.

### *Chinotti farciti e caramellati.*

Dividete dei chinotti per metà, lasciate scolare un po' il succo ivi racchiuso, e riuniteli frapponen-

Fig. 89.

dovi uno strato di pasta di mandorle colorata a piacere. Divideteli nuovamente nel senso trasversale opposto, e riuniteli frapponendo ancora una farcia

pari alla prima e del medesimo spessore, ottenendone tante sfere listate in croce come tanti palloncini. Infine caramellateli infilandovi uno stecco fra la pasta di mandorle (fig. 89).

### *Albicocche candite caramellate.*

Anche le albicocche candite potrete caramellarle quando siano ben asciutte per evitare che il caramello si rammollisca troppo presto. Le albicocche si caramellano anche con una farcia di pasta di mandorle color rosa.

### *Ciliege allo spirito caramellate.*

Lasciate scolare ed asciugare delle belle ciliege conservate nello spirito, e poi caramellatele prendendole pel gambo.

### *Fantasia di pasta di mandorle caramellate.*

Colla pasta di mandorle potrete confezionare a vostro piacere molti soggetti fantasia e poi caramellarli. Per esempio formate una pallottola rotonda od ovale di pasta mandorle, nel cui centro avrete racchiuso una ciliegia candita, od una nocciuola od una mandorla dolce od altre frutta a piacere; oppure imitate, colla pasta di mandorle, ogni qualità di frutta, farcitele con marmellata un po' densa e dopo d'averle lasciate asciugare sufficentemente, sfumatele con leggere tinte e caramellatele.

### *Bignole caramellate.*

Si preparano delle bignole piccole, circa la metà delle comuni, si riempiono di crema zabaglione od altre qualità di crema un po' sostenuta, si ottura il foro con ritagli di pasta cotta, e si caramellano servendosi di una forchetta e lasciandole cadere su marmo unto.

Queste bignole vengono utilizzate anche per guarnizioni di alzate di caramella o di croccante, oppure per far le rocce a soggetti fantasia.

### *Croccanti di mandorle.*

Mondate delle mandorle dolci, tagliatele a filetti e fatele ben seccare nella stufa od in forno leggero.

Per ogni 500 gr. di mandorle filettate adoprerete 500 gr. di zucchero in polvere semolato, che porrete in una casseruola e farete fondere su fuoco lentamente senza aggiungere acqua ma smuovendolo solo col mestolino.

Quando lo zucchero sarà sciolto ed avrà preso un bel colore dorato, gettatevi le mandorle e qualche goccia di sugo di limone, mescolate bene insieme, poi ritirate dal fuoco e versate il tutto su un tavolo unto di burro.

Stendete il croccante col rullo pure unto leggermente di burro e prima che si raffreddi modellatelo entro uno o più stampi concavi, oppure dividetelo in tanti bastoncini.

Col croccante si possono confezionare dei tempietti, delle casette, delle barche, dei cestini e mille altre

fantasie di un certo effetto, se eseguite con buon gusto, che solo dipende dalla pratica e dall'abilità dell'operatore.

*Croccanti di nocciole.*

Col medesimo sistema dei croccanti di mandorle si fanno anche quelli di nocciole, solo che le nocciole devono essere leggermente tostate, pulite bene dalla buccia e triturate in modo da formare una granella mezzana ed uniforme.

*Mandorle tostate* (pralinée).

Le mandorle tostate o perlinate servono a parecchi usi, oltre ad essere eccellenti anche gustate da sole. Le mandorle perlinate sono una specialità italiana: i primi a prepararle furono i veneti nei tempi in cui la Repubblica dominava potente per fasto e gloria.

Le mandorle perlinate si preparano nel modo seguente:

Sciogliete sul fuoco in un calderotto di rame non stagnato 200 gr. di zucchero in polvere, rimuovendolo con una spatoletta di legno e quando avrà preso un bel colore biondo gettatevi 200 gr. di mandorle mondate, seguitando colla spatoletta a rimescolarle nello zucchero, sempre mantenendo il calderotto sul fuoco vivo.

Ad un certo punto lo zucchero *granirà* e farà polvere, tuttavia continuate a rimuovere le mandorle colla spatola tenendole sul fuoco. Lo zucchero a poco a poco ritornerà a fondersi, emanando grato

odore insieme alle mandorle che incominceranno a torrefarsi. Quando lo zucchero sarà totalmente sciolto ed avrà preso un bel colore di caramello — badando però che non si abbruci — versate il tutto su una lastra di marmo unta leggermente di burro.

A mezzo della spatoletta ed evitando di scottarvi, coll'aiuto anche delle dita cercate di staccare l'una dall'altra le mandorle caramellate e toste così dette perlinate, lasciatele raffreddare e ritiratele poi in un vaso.

### *Mandorle perlinate in polvere.*

Pestate in un mortaio delle mandorle perlinate e passatele allo staccio: otterrete una polvere che servirà per dare profumo di mandorle toste a parecchie paste, creme, gelati, ecc., come è citato in varie ricette.

## DEI CONFETTI.

La fabbricazione dei confetti richiede una cura ed una preparazione molto complessa e solo nelle fabbriche appositamente sistemate con tutti i relativi macchinarii, si possono produrre i differenti tipi di confetti, chè oramai tale industria ha saputo centuplicarne le fogge e le qualità.

Non è su questo libro che io intendo divulgarmi a descrivere minutamente tale lavorazione, ma voglio dare solo una descrizione sommaria delle varie qualità di confetti, essendo ciò indispensabile ad ogni pasticciere, per poter conoscere e giudicare, nei loro acquisti, le qualità migliori.

Il confetto veniva anticamente fabbricato col sistema della bassina o bacinella a mano, e riusciva tenero e delicato, ciò che difficilmente si ottiene ora colle bassine mosse a trazione meccanica, oramai in uso in tutte le fabbriche. In questo caso la meccanica, mentre facilita di molto la produzione ed aiuta nell'ottenere un prodotto più perfetto nell'apparenza, non ha però contribuito a migliorarne la qualità.

Il confetto tenero è ancora sempre il preferito e molte case, specialmente in Francia, lavorano questi confetti (dragée) ancora col vecchio sistema della bassina a mano, essendo più sicuri del miglior risultato.

Fig. 90. — Bassina a vapore e a gas per confetti.

Molti perfezionamenti però vennero portati alle macchine e chi lavora trova sempre nuove modificazioni d'introdurvi per rendere sempre più perfetto il proprio prodotto.

L'azione della bassina, infatti, non è altro che di aiutare il rivestimento di zucchero che forma l'involucro del confetto, il cui interno, che si chiama anche anima, viene preparato a parte, e può essere formato da mandorle, nocciole, pistacchi, oppure da forme varie colate all'amido col fondente, od al liquore (*consumé*) o di gelatina, oppure modellate di pasta di mandorle o di pastigliaggio, od anche

adoperando corteccine di frutti varii minutamente tagliuzzati, o semplicemente fili sottili tagliati dalla cannella, o semi di anici, di coriandoli, o di meloni, ecc., ecc., tutto infine ciò che la fantasia del confetturiere ha creduto di poter utilizzare, distinguendo dall'interno stesso le varie qualità di confetti.

Tutti questi interni o anime, vengono tenuti separati, richiedendo ognuno una lavorazione speciale.

La lavorazione dei confetti si divide in varie parti: le anime vengono prima passate alla gomma perchè meglio vi aderisca lo zucchero che dovrà portare il confetto alla grossezza voluta, poi si finiscono con zucchero chiaro imbianchito con l'aggiunta di poco amido, e per ultimo si lisciano con zucchero puro.

La colorazione del confetto viene fatta separatamente, in ultimo.

Tutte queste operazioni si eseguiscono, facendo roteare le anime nella bassina, passandovi lo zucchero liquido poco per volta e man mano che aderisce ed incomincia a far polvere, si aggiunge nuovo zucchero, sorvegliando costantemente l'operazione, acciocchè i confetti non s'attacchino fra loro e che tutti riescano regolari e lisci.

La bassina deve essere leggermente scaldata per aiutare il prosciugamento dello zucchero e ciò è regolato da una serpentina che gira esternamente attorno alla bassina stessa o da un doppio fondo dove passa il vapore. Vi sono anche bassine con riscaldamento a gas od a carbone.

I migliori confetti sono sempre quelli colle mandorle, ed anche questi si distinguono dalla qualità delle mandorle stesse.

## Modo di confettare le mandorle.

La base dei confetti è la mandorla. Quando un operaio sa confettare le mandorle non trova più difficoltà a fare altre qualità per quanto innumerevoli siano i tipi di confetti che si possono fabbricare. Crediamo quindi utile soffermarsi a descrivere la lavorazione delle mandorle che sono sempre le più ricercate dalla clientela.

L'Italia fornisce le più belle mandorle adatte per tale lavoro, e di questo prodotto se ne fa anche una forte esportazione. Sono le così dette mandorle di Avola (che è il centro del raccolto) e si deve alla loro forma piatta e regolare che vengono prescelte ad altre qualità.

I produttori forniscono le mandorle di varie grossezze separate con cura mediante appositi stacci. Prima di iniziare il lavoro è sempre buona precauzione mondare le mandorle, pulirle e tenerle alcuni giorni nella stufa acciocchè diventino ben asciutte e secche. La stufa deve avere però non più di 35 gradi. Se si scaldano troppo le mandorle farebbero olio.

### *La gommatura.*

La prima operazione è quella di dare alle mandorle la gomma. Si prepara il giorno prima della gomma arabica in sorte spezzettata, bagnandola col doppio del suo peso di acqua. Si rimuove di tanto in tanto e quando è sciolta si fa passare per uno staccio fino.

Si può sciogliere la gomma anche a bagno maria, per ingommare però le mandorle si adopera la gomma

fredda nella bacinella fredda. Solo le mandorle devono essere appena uscite dalla stufa e perciò ancora tiepide.

Adoperando una bacinella di media grandezza potrete ingommare kg. 30 di mandorle per volta. Bagnatele colla gomma liquida preparata. Ne occorrerà circa 500 gr. Fate girare la bacinella e polverate leggermente le mandorle con gomma in polvere. Lasciate girare sino a che le mandorle abbiano su tutta la superficie una leggera veste di gomma completamente asciutta impedendo che si attacchino fra loro.

Questa operazione alcuni la ripetono, altri ritengono inutile una doppia gommatura di mandorle, in ogni caso se la prima ingommata ha rivestito completamente le mandorle può bastare, in caso contrario una seconda mano non può nuocere.

Fatto ciò si tolgono le mandorle dalla bacinella per lasciarle ben asciugare e per pulire la bacinella prima di riprendere il lavoro.

*Ingrossamento.*

La seconda operazione è quella dell'ingrossamento delle mandorle e questo si fa rimettendo le mandorle a roteare nella bacinella la quale questa volta dovrà essere leggermente riscaldata sia a vapore se la bacinella è a doppio fondo o colla serpentina, sia con riscaldamento a gas o come alcuni usano ancora, col riscaldamento a mezzo di una braciera a carbone. A parte si avrà preparato sciolto dello zucchero bianco da formare uno sciroppo di 30-32 gradi. Lo

zucchero non deve bollire troppo, quindi regolarsi nel mettere acqua sufficente perchè non riesca nè troppo lungo nè troppo denso.

Si profuma lo zucchero colla vaniglina preparata sciolta a parte in un po' di alcool o sciroppo.

Più avanti troverete le proporzioni. Ho detto di ingommare kg. 30 di mandorle, ma per finirle sarà bene adoperarne solo metà, perchè ultimate arriveranno a circa kg. 35, quanto può contenere una bacinella di media grandezza.

In una casseruola raccogliete circa kg. 10 di zucchero sciolto a 30-32 gradi aggiungendovi un po' di gomma liquida. Si mettono perciò kg. 15 di mandorle gommate entro la bacinella scaldata e si incomincia col versarvi una tazza di zucchero; cercate che le mandorle si bagnino tutte uniformemente. Dopo alcuni giri si dà una polverata di zucchero in polvere (semolato fino) e colle mani si tengono le mandorle rimosse per evitare che s'attacchino fra loro.

Questa operazione si ripete per varie volte (da 4 a 6, non di più). Nelle ultime bagnate si mette meno gomma aggiungendo cioè nuovo zucchero a 32° nel recipiente che avrete al fianco della bacinella girevole.

Ad evitare che le mandorle s'ingrossano troppo bisogna regolarsi nello spolverarle di zucchero in polvere, cioè specialmente le ultime bagnate non dovrete polverare, ma lasciar che lo zucchero si stancheggi da sè sulla superficie delle mandorle fino a tanto che fa polvere.

Dopo di ciò si tolgono nuovamente dalla bacinella per passarle da uno staccio e separarle dalla polvere.

*Riempimento.*

Prima di ultimare definitivamente le mandorle è necessario l'operazione del riempimento e cioè riempire tutti quei vuoti e quei buchi che si riscontrano sulla superficie delle mandorle dopo la prima operazione d'ingrossamento. Questa operazione si fa rimettendo le mandorle nella bacinella a girare bagnandole con zucchero legato con poca gomma e quando le mandorle sono tutte bene inumidite passarvi sopra dello zucchero semolato bianco, rimestando contemporaneamente colle mani acciocchè le mandorle ricevano uniforme tanto lo sciroppo che lo zucchero su tutta la superficie e mantenendole staccate fra loro.

Questa operazione si ripete varie volte, poi quando sono asciutte e che fanno polvere si tolgono dalla bacinella passandole per uno staccio per separarle dalla polvere.

La bacinella dovrà pure essere raschiata dello zucchero che vi sarà aderito. Non è necessario lavarla.

*Imbianchimento.*

Preparate uno sciroppo un po' più denso del precedente avendo cura che tutto sia ben pulito. Non lasciate bollire troppo e fate che sia di 33 gradi circa. Profumate con sciroppo di vaniglina ed a parte tenete un'altra casseruola nella quale avrete sciolto con acqua fredda 200 gr. di amido in pezzi e un po' di azzurro per renderlo più bianco. Quando l'amido è ben sciolto versatevi sopra circa kg. 2 di sciroppo

non troppo caldo e fate che si amalgami bene il tutto.

Versate una tazza di questo composto sulle mandorle e fate girare la bacinella.

Quando le mandorle avranno ricevuto bene questa bagnata e che incominceranno a far polvere, date una seconda bagnata sempre collo zucchero sbiancato dall'amido ma che vi avrete però aggiunto dell'altro sciroppo. Continuate questa operazione aggiungendo sempre sciroppo fresco a quello misto coll'amido facendovi sei o sette bagnate.

### *Rivestimento.*

Nel gergo tecnico l'operazione dell'imbiancamento si dice anche incamiciare il confetto, ora dopo la camicia si deve mettere la veste e questa deve essere di puro zucchero sempre leggermente vanigliato. Questo rivestimento deve essere molto curato. Lo zucchero deve essere di 35 gradi circa. Bacinella tiepida, sciroppo pure tiepido, bagnare ed aiutar colle mani a tener mosse le mandorle senza però strofinarle troppo.

Anche questa operazione si deve ripetere da sei a otto volte, impiegando da 10 a 15 minuti per volta e cioè fino a quando le mandorle incominciano a far polvere.

Questa operazione ed anche quella precedente dell'imbianchimento, possono essere facilitate se alla bacinella vi è applicato un tubo d'aria. Questa entrando nella bacinella mentre le mandorle girano, si asciugano più facilmente e più presto.

Questo lavoro però si fa solo quando si tratta di articoli di seconda qualità e tipi correnti, ma le mandorle di prima qualità devono essere trattate con riguardo e non bisogna avere premura se devono riuscire ben coperte, con uno strato leggero, e conservarsi tenere e lisce.

Dopo questo rivestimento non resta più che dare alle mandorle la maggior lisciatura possibile.

### *Lisciatura.*

Per questa operazione bisogna prima togliere le mandorle dalla bacinella, passarle per staccio, scartare tutte quelle che sono rimaste un po' scoperte o rotte o con dei difetti troppo visibili. Raschiate e lavate bene la bacinella, intanto le mandorle le metterete nella stufa ma non troppo calda. Mantenetele avvolte nell'apposito telone.

Preparate poi del sciroppo a 30-32°. Quando tutto è pronto rimettete le mandorle nella bacinella senza scaldarla, bagnate le mandorle con sciroppo non troppo caldo ed appena incomincia a far polvere bagnate subito una seconda volta aiutando colle mani a mantenere regolare il giro delle mandorle senza che ricevano degli urti troppo secchi. Occorreranno 4 o 5 bagnate fino a che sarete sicuri che le mandorle avranno acquistato la lisciatura desiderata.

Darete allora un'ultima mano aggiungendo allo sciroppo qualche goccia di glicerina pura liquida. Fate girare sempre e prima che le mandorle facciano polvere levatele subito dalla bacinella per passarle

nella cesta preparata rivestita del solito telone nel quale le avvolgerete.

Lasciatele in riposo sino all'indomani, muovendole col telone di tanto in tanto.

Con un po' di buona volontà ed attenzione, troverete che questo lavoro non è tanto difficile quanto si crede. Certo che dopo alcune prove chi lavora troverà modo di semplificare la lavorazione. Ognuno cerca di perfezionarsi e dati i momenti voler rendere speditivo il lavoro con pari successo è sempre desiderabile. Non consiglio però, specialmente per le mandorle, di allontanarsi troppo dal modo qui sopra indicato, se si vuol ottenere un prodotto perfetto e di primo ordine.

Aggiungo intanto le proporzioni approssimative degli ingredienti necessari per la lavorazione sopra descritta.

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle Avole N. 36-37 . | kg. | 15,000 |
| Gomma liquida .......... | » | 1,000 |
| » in polvere ......... | » | 1,000 |
| Zucch. pilè per ingrossare . | » | 5,000 |
| » in polvere ........ | » | 2,000 |
| Zucch. pilè per sbiancare . | » | 5,000 |
| Amido .................. | » | 0,200 |
| Zucchero pilè per finire e lisciare ................ | » | 5,000 |
| Vaniglina ................ | » | 0,300 |
| | kg. | 34,500 |

La vaniglina viene preparata in due modi: liquida od in polvere.

1° *Vaniglina liquida:*

| | |
|---|---|
| Sciroppo bollente ......... | kg. 1,000 |
| Vaniglina ............... | » 0,100 |
| Glicerina ................ | » 0,010 |

2° *Vaniglina in polvere:*

| | |
|---|---|
| Zucchero al velo .......... | kg. 1,000 |
| Alcool .................. | un quinto |
| Vaniglina ............... | kg. 0,100 |

Tanto nella prima che nella seconda preparazione si deve frammischiare il tutto sciogliendo la vaniglina nel sciroppo caldo o nel secondo caso prima nell'alcool e poi frammischiare allo zucchero al velo.

Assicurarsi che la vaniglina sia ben sciolta altrimenti le mandorle riescono macchiate e punteggiate di giallo.

### *Mandorle di seconda qualità.*

Per ottenere un tipo di mandorle più economiche quando si tratta di incamiciarle in luogo di polverare con zucchero al velo si adopera della cipria o farina di riso allora la proporzione si trasforma press'a poco nel modo seguente:

| | |
|---|---|
| Mandorle ................. | kg. 15,000 |
| Gomma .................. | » 2,000 |
| Zucch. per ingrossare ...... | » 10,000 |
| Cipria ................... | » 10,000 |
| Zucch. per finire e lisciare ... | » 10,000 |
| Amido .................. | » 0,100 |
| Vaniglina ............... | » 0,100 |
| | kg. 47,100 |

Per ingrossare si può adoperare anche lo zucchero cristallino e per finire e lisciare lo zucchero pilè.

In luogo di cipria si può adoperare anche le raschiature delle bacinelle, fatte ben seccare e ridotte in polvere finissima.

### *Confetti al fondente.*

Seguono per finezza i confetti con interno di fondente, di pasta di mandorle e di gelatina, i quali devono essere poco rivestiti e conservati teneri il più possibile.

La forma varia all'infinito, e per le qualità che richiedono d'essere colorate si deve aver cura di tenere le tinte molto chiare, adoperando colori vegetali.

Vi sono poi i confetti al liquore, i quali non sono altro che forme varie colate all'amido, profumate di differenti liquori o essenze di frutti, poi brillantate, gommate e finite alla bassina come qualunque altra qualità di confetto.

I confetti al liquore richiedono però una cura speciale nella loro lavorazione; infatti se si scalda troppo la bassina, il liquore interno fa scoppiare il confetto. Le anime al liquore vengono incominciate e finite quasi a freddo, e ciò importa un'operazione un po' più lunga, ma in compenso garantita da ogni inconveniente. Ecco una descrizione più dettagliata.

### *Confetti al liquore.*

La lavorazione dei confetti al liquore presenta molte difficoltà, perchè in primo luogo bisogna cu-

rare il colaggio dell'anima interna che rappresenta appunto il liquido o sciroppo profumato che costituisce la caratteristica di questo confetto.

Non tutti danno importanza a questo lavoro, ma se questo non è fatto con tutte le precauzioni dovute, i confetti in seguito si alterano emettendo il liquido per la fermentazione del sciroppo stesso.

I confetti al liquore si possono fare di ogni formato e gradazione. Il confettiere stesso prepara nei momenti d'intervallo, gli appositi stampini di gesso. Generalmente si dà forma di frutti e legumi, costituendo la così detta giardiniera.

Fig. 91.
Lucidatore per confetti.

L'anima interna deve essere circa metà della grossezza del confetto ultimato. Preparati quindi gli stampini di gesso (fagioli, peri, albicocche, mele, mandorle, ecc.) si scelgono i più perfetti e si applicano all'assicella in modo da poterli imprimere nell'amido qualità per qualità, formando cioè un'assicella di modelli per ogni tipo di confetto, e ciò per dare il profumo relativo ad ogni qualità.

L'amido deve essere molto asciutto e tenuto sempre nella stufa al caldo.

Per colare lo zucchero nell'amido, il metodo è uguale a quello dei dolci al liquore che spiegai in altro capitolo. Qui però si tratta di un lavoro più speditivo e vi sono macchinari speciali per le grandi

produzioni, oppure degli apparecchi che facilitano il lavoro.

L'imbuto a più becchi è molto pratico per colare le anime al liquore ed è consigliabile anche per una piccola produzione. Richiede però che gli stampi impressi nell'amido siano in corrispondenza coi becchi dell'imbuto.

Quando tutto è pronto si mette a sciogliere lo zucchero tenendo coperta la casseruola acciocchè non granisca.

Pei formati piccoli basterà la cottura di 36 gradi, per le qualità grosse uno o due gradi di più. Profumate lo zucchero con essenze spiritose aggiungendo anche su ogni cotta di kg. 5 di zucchero almeno un quinto di litro di alcool. Questa operazione si deve fare togliendo la casseruola dal fuoco per evitare disgrazie. Si lascia poi riposare detto sciroppo per circa 10 minuti ed anche più se la quantità è superiore. Questo sciroppo deve essere colato quasi freddo ma nella cipria calda e molto asciutta.

Evitare nel colare che lo zucchero sorpassi la forma impressa nell'amido per permettere che polverandovi sopra la cipria sulla superficie, riesca tutto ben coperto. Se vi restano delle parti scoperte, lo zucchero in quel posto non fa la crosta uniforme ed allora succede che diventa il punto più debole e facile a rompersi.

Si tolgono dall'amido dopo almeno 12 ore di stufa.

Se i formati sono grossi è buona precauzione di capovolgerli nell'amido dopo sei ore e ciò per rafforzare la crosta dello zucchero da tutte le parti in modo eguale. Per le qualità piccole non è necessario.

Tolti dall'amido e puliti con precauzione alcune ditte brillantano le anime prima di ingommarle, altre evitano questo lavoro e passano direttamente la gomma liquida ed in polvere passando le anime ad ingommare nella bacinella di fili di metallo.

Questa operazione richiede molta attenzione per non rompere i bonbons, che sono sempre fragilissimi. Dopo la prima ingommata si stendono su telai e si lasciano bene asciugare. È necessario poi una seconda ingommata. Si segue poi il finimento del confetto seguendo il metodo adoperato per le mandorle.

La qualità dei confetti varia secondo gli ingredienti più o meno scelti, che vengono adoperati nella lavorazione.

Seguono per ordine i confetti con animelle di pastigliaggio, ed anche questi di ogni forma e profumo; e vi sono inoltre quelli con semi, frutti tagliuzzati, ecc., ecc.

Tutti i confetti infine contengono un interno più o meno grosso che forma l'inizio della lavorazione, variandone così la forma e la qualità del prodotto.

I confetti ricci o crespolati riescono tali pel metodo speciale di lavorazione e cioè in luogo di bagnare l'anima per ingrossarla con semplice sciroppo, quasi freddo, ed a poco più di 30 gradi di densità, si adopera zucchero più denso, cotto al filo e legato con poca gomma raccolto poi in un apposito imbuto, appeso alla sommità della bassina, dove girano i confetti.

Da detto imbuto, ove è raccolto lo zucchero, si lascia cadere sui confetti un filo continuato di esso, che andrà ad incrostarsi a poco a poco sui confetti,

formandovi una superficie irregolare e crespolata che costituisce appunto la caratteristica del confetto stesso.

Vi sono inoltre i confetti trasparenti, quelli acidulati, quelli argentati, ecc.

Tutte infine le variatissime qualità, che ho brevemente accennate, sono poste in commercio, tanto separatamente, che assortite in mescolanze varie, mutando, dalla loro combinazione, la qualità ed il prezzo.

## DEL CIOCCOLATO.

Furono gli spagnoli i primi che, verso il 1520, introdussero la fabbricazione del cioccolato in Europa, importando il cacao dal Messico, dove costituiva la principale nutrizione di quei popoli ancora primitivi.

I messicani facevano arrostire le fave di cacao entro vasi di terra, poi mondavano il tutto e lo macinavano fra due pietre, diluendo infine con acqua calda.

Vi aggiungevano inoltre della farina di mais e del miele. Era da loro conosciuto sotto il nome di *quachahualt*, cioè cacao e acqua.

Questo nuovo alimento diventò ben presto in gran voga nella Spagna e tosto si diffuse ovunque, perfezionandosi sempre più nel metodo di lavorazione che portò quest'articolo al più alto grado di finezza e di confezione.

Il cacao, che è la materia prima per la fabbricazione del cioccolato, è sempre d'origine dei paesi tropicali, occorrendogli una temperatura superiore a 25° e

nel tempo stesso molta umidità. La zona dove queste condizioni sono riunite, comprende precisamente la regione sud dell'America del nord, le Antille e l'America meridionale.

Vi sono molte varietà di cacao le quali hanno ognuna qualità proprie, e nella fabbricazione del cioccolato è d'uso riunire secondo i tipi, varie qualità di cacao, assimilando così i loro profumi ed ottenendo dei prodotti più delicati al palato.

La fabbricazione del cioccolato non è più ormai un secreto per nessuno: il sistema si è mantenuto quasi sempre eguale e così macinando cacao e zucchero insieme, la lavorazione ha subito, specialmente in questi ultimi anni grandi perfezionamenti, e se ancora pochi anni addietro anche i piccoli consumatori si preparavano il cioccolato in casa pel consumo della loro azienda, ora non converrebbe più, stante che la clientela s'è abituata ad esigere che la cioccolata sia raffinata come un fondente, ciò che si ottiene solo colle grandi macchine mescolatrici e raffinatrici, che l'industria ha molto lodevolmente inventato per facilitare e perfezionare tale prodotto.

La dose dello zucchero per la fabbricazione del cioccolato è arbitraria e generalmente si regola secondo la quantità del cacao più o meno amaro.

La formola di base sarebbe costituita da parti eguali di zucchero e parti eguali di cacao, ma secondo il prezzo del cioccolato viene aumentato lo zucchero che costa meno e vengono aggiunte mandorle e nocciole per aromatizzare e caratterizzare il tipo del cioccolato secondo la marca.

Il profumo che più si addice al cioccolato è la

vaniglia; alcune qualità vengono anche profumate con cannella, garofano, noce moscata, ecc., in piccole dosi per non attenuare di troppo il profumo del cacao.

Molto apprezzato è il cioccolato al latte, essendo meno pesante ed indicatissimo pei bambini e convalescenti pei quali è un buon ricostituente.

Ogni casa produttrice ha poi messo in commercio tipi speciali delicatissimi per le studiate combinazioni e scelta qualità di materia prima, e più ancora per la perfetta raffinazione dovuta ai procedimenti perfezionati di lavorazione.

Inutile poi dire delle infinite forme fantasia di cui, specialmente le fabbriche di Torino, si sono create una vera specialità mondiale. I famosi *gianduia* e tutti quei cioccolatini avvolti in talchi, stagnole, carte litografate a vivi colori, e confezionati in eleganti astucci, formano un assortimento dei più variati e delicati profumi, che possono accontentare tutti i gusti.

### LA FABBRICAZIONE INDUSTRIALE DELLA CIOCCOLATA.

La fabbricazione della cioccolata ha preso anche in Italia un grande sviluppo, sicchè molte nuove fabbriche sono sorte con intendimenti moderni, ciò che dimostra che la cioccolata è entrata ormai nell'uso più comune.

Ai nostri giorni in cui i mezzi di comunicazione e di trasporto possono presto diffondere le scoperte dell'industria, bisogna che anche i fabbricanti di cioc-

colata siano sempre all'altezza dei progressi moderni per poter sostenere la concorrenza. Ecco quindi la necessità di produrre molto, introducendo nelle fabbriche il maggior numero possibile di macchinari moderni e perfezionati, limitando la mano d'opera, che costituisce una spesa non indifferente.

In Italia sono sorte anche parecchie fabbriche di macchinari perfettissimi che possono competere colle fabbriche estere. Io consiglio di incoraggiare l'industria nazionale. La ditta Battagion di Bergamo produce dei macchinari modernissimi per la fabbricazione della cioccolata al punto che ne manda anche all'estero e specialmente in America.

Qualunque macchinario per la fabbricazione dei prodotti dolciari viene ormai fabbricato in Italia con garanzia e sicurezza di buon esito, le fotografie che sono pubblicate su questo manuale sono appunto ricavate dai cataloghi della ditta Battagion di Bergamo.

Dirò perciò brevemente come procede questa importante lavorazione, seguendone le fasi principali che sono le seguenti:

1° la scelta e la ripulitura delle mandorle del cacao;
2° la torrefazione;
3° le varie qualità dei cacao;
4° la sgranatura e la stritolatura;
5° la estrazione del burro di cacao;
6° il cacao in polvere;
7° la macinazione del cacao;
8° l'impasto e la raffinazione del cioccolato.

### *La scelta del cacao.*

Questa prima operazione richiede attenzione ed una lunga esperienza perchè il lavoro venga fatto con giusto criterio.

Le qualità di cacao sono molte e bisogna quindi saper far la giusta scelta delle qualità, perchè succede facilmente di ricevere del cacao già mescolato o contenente delle partite avariate, intaccate dagli insetti o lievemente ammuffite.

Sovente accade che le fave del cacao siano state a contatto coll'acqua del mare durante il trasporto, il che produce degli effetti molte volte nocivi o quantomeno ne altera l'aroma.

Il cacao arriva sovente mescolato con residui organici, materie estranee legnose o vegetali; richiede quindi una severa ripulitura e mondatura prima di iniziare il lavoro della torrefazione.

### *La torrefazione.*

La tostatura del cacao si fa per qualità separate, perchè ogni qualità di cacao richiede più o meno tempo. Se si tratta di voler ottenere un tipo di cioccolato fino, alcune case inziano la torrefazione in due tempi, cioè appena la corteccia incomincia a scrostarsi, le fave del cacao vengono tolte dal tostino e sottoposte ad una nuova scelta essendo molto facile scorgere se l'interno dei semi è sano o se è avariato, evitandosi così di rovinare il prodotto.

Dopo questa operazione si passano nuovamente le fave nei tostini e si procede alla tostatura finale, opera-

zione che si fa comunemente entro 40 minuti. I tostini di solito sono muniti di un cavo dal quale si possono estrarre alcune fave di cacao per assicurarsi del grado di cottura senza fermare il movimento di rotazione. Accertati della giusta tostatura, si versa il cacao entro grandi panieri, dove allargato raffredda lentamente.

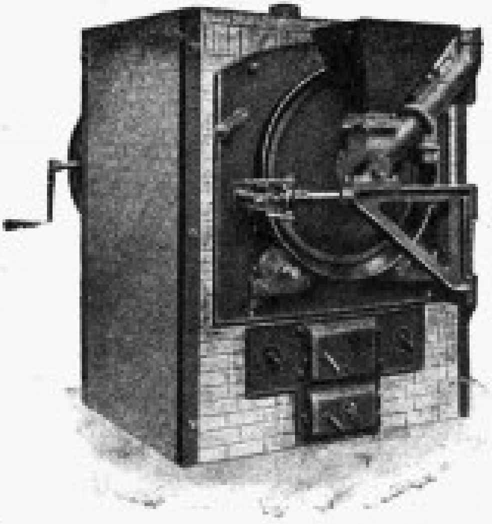


Fig. 92. — Torrefattore per cacao da 100 e 50 kg. Riscaldamento a legna o carbone.

### *La decorticazione.*

Il cacao torrefatto lascia la pelle facilmente: vi sono macchine speciali per facilitare tale lavoro che è indispensabile dovendosi, per ottenere del buon cioccolato, adoperare esclusivamente la mandorla interna del cacao e non la corteccia.

Vi sono inoltre macchine che compiono varie operazioni insieme, cioè quelle di rompere, pulire e

burattare il cacao separandolo dalla corteccia a mezzo di ventilatori e dividendo anche le varie grossezze della grana formatasi passando per gli appositi buratti.

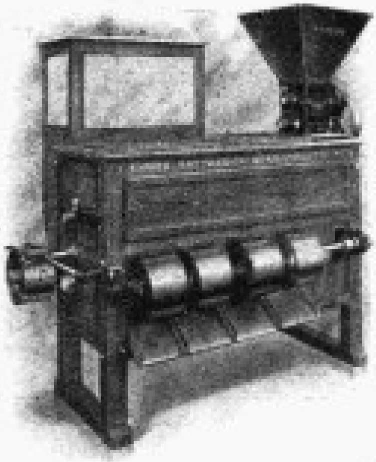


Fig. 93. — Macchina per rompere, pulire e burattare il cacao.

*Le varie qualità di cacao.*

L'abilità di un fabbricante di cioccolato sta nel conoscere le proprietà aromatiche delle differenti qualità di cacao, e l'esperienza ha suggerito le migliori miscele per ottenere un prodotto perfetto sotto tutti i rapporti.

È noto infatti che mentre il *Caracca* dà il profumo, il *Maragnan* è riconosciuto il più nutriente.

*Caracca* 1° è di grana grossa, forma oliva piatta, corteccia grossa, colore rossaccio.

*Caracca piccola* si chiama anche *Carupano* ed è meno fino e contiene meno burro.

*Cacao Guayaquil* e *Ariba* sono pari al *Caracca*, ma più bruni, di sapore forte ma meno delicato.

*Maragnan* o *Para*, che cresce nel Brasile, è il cacao che contiene molto burro, ha però sempre il gusto di acerbo. Adoperandolo solo è anche troppo oscuro.

*Cacao Bahia*, tinta violacea, pasta nera, tipo mediocre.

*Cacao San Thomé*, proveniente dall'Africa è dolce e scuro.

*Martinica-Guadeloupe, Saut Croix, Haiti, ecc.* detti cacao delle Isole Antille, sono di differenti qualità ma tutte ottime.

*Trinité*, cacao inglese, è una delle prime marche, se di prima scelta. Viene dopo il Caracca.

Molte altre qualità di cacao, che prendono nomi dalle origini, variano più o meno le loro proprietà sempre in base alle su esposte.

La composizione chimica del cacao di buona qualità, non torrefatto, è pressapoco nelle seguenti proporzioni:

| | |
|---|---|
| Sostanze grasse (burro di cacao) | 50 a 48 |
| Albumina e materie azotate . . | 20 a 21 |
| Teobromina . . . . . . . . . . . . . . . . . | 2 a 4 |
| Amido . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | 10 a 11 |
| Cellulosa . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | 2 a 3 |
| Materie coloranti . . . . . . . . . . . . . | tracce |
| Sostanze minerali . . . . . . . . . . . . . | 4 a 3 |
| Acqua . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | 12 a 10 |
| | 100-100 |

Non tutte le analisi hanno dato il medesimo risultato, variando questo da un raccolto all'altro, ed anche dal modo con cui viene praticata la fermentazione delle mandorle e relativa essiccazione. Processi questi che influiscono molto sulla composizione sostanziale del prodotto.

*Burro di cacao.*

La parte grassa o burro di cacao è composta di:

| | |
|---|---|
| Carbonio .................... | 0,766 |
| Idrogeno .................... | 0,119 |
| Ossigeno .................... | 0,115 |

Questo burro si liquefa a 30°, e si solidifica a 23° ha un sapore piacevole, è generalmente bianco-crema, insolubile nell'acqua, solubile nell'alcool.

Alcune qualità di cacao contengono fino al 50 % di burro.

Il burro di cacao viene estratto per pressione dal cacao torrefatto a mezzo di appositi torchi che oramai i fabbricanti di macchinari per la nostra industria hanno saputo perfezionare in modo meraviglioso.

*Il cacao in polvere.*

Il cacao, separato dal burro, diventa friabile, si sgretola, si polverizza, e, passato da appositi buratti, dà luogo al cacao in polvere.

La perfetta torrefazione e le qualità dei cacao che vengono frammisti ed amalgamati costituiscono le doti principali di questo prodotto.

### *Macinazione del cacao.*

Il cacao, quando è torrefatto e separato dalla buccia, viene caricato gradatamente nel recipiente sovrastante la ruota del molino, passa attraverso le pietre screziate, dalla cui pressione e rotazione esce

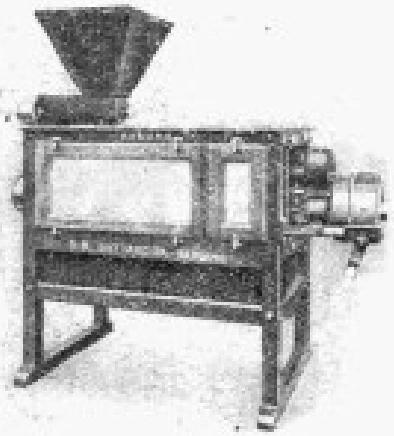


Fig. 94. — Macchina per setacciare polvere di cacao.

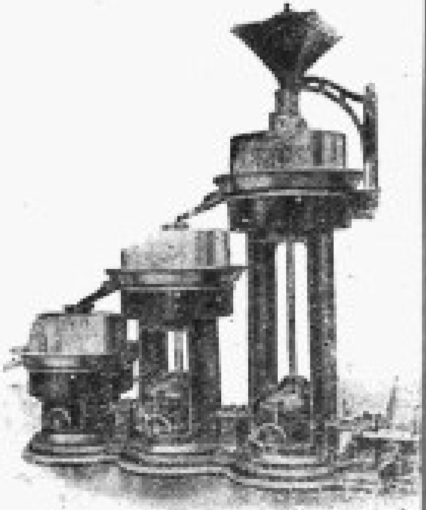


Fig. 95. — Mulini per cacao ad uno, due o tre palmenti.

in pasta liquida che viene raccolta entro apposite forme o conche.

Quante più volte il cacao passa dal mulino, più raffinata risulta la pasta, motivo per cui vennero costruiti dei mulini doppi ed anche tripli per rendere l'operazione più facile e più perfetta.

Le ruote e le pietre del mulino devono essere prima

riscaldate per facilitare il lavoro. Man mano che i recipienti si ritirano in luogo freddo, il cacao si solidifica, viene così smodellato e conservato negli appositi locali a freddo, separandone le qualità che si tengono pronte per le opportune preparazioni di cioccolato.

Ecco alcuni differenti sistemi inglesi per ottenere il cacao in polvere.

Vi sono tre procedimenti i quali come lavorazione preliminare del cacao non hanno differenza, viceversa il trattamento definitivo o trasformazione in materia vendibile ha specialmente dal lato chimico qualche diversità.

La lavorazione preliminare consiste nel torrefare il cacao, pulirlo, frantumarlo e separarlo dalla buccia. Le singole qualità mescolate in una specie di tamburo in rotazione, vengono estratte e passate nuovamente al torrefattore, bagnate della miscela liquida che diremo più avanti, e lasciate scaldare per circa mezz'ora a calore come se si trattasse di tostarle nuovamente, indi vengono levate e distese per raffreddare. Il cacao così ottenuto vien portato sul mulino per ottenerlo più liquido possibile. Quello che si ottiene, passa allo stato caldo alla pressa, la quale a seconda dell'importanza della fabbrica, può essere idraulica o a sistema di potenzialità minore, e messa in azione farà dividere il liquido, che è il burro, dalla parte solida. Smontata la pressa, le forme vengono sgretolate colle mani o coll'aiuto dell'apposita macchina spezzatrice, e fredde, passano al *mélangeur* per ridurle in polvere, poi allo staccio per l'operazione definitiva.

Seguono i tre altri procedimenti e mescolanze o tagli di diverse qualità di cacao.

*Cacao sgrassato* — 1° Processo.

| | | |
|---|---|---|
| Cacao Ariba ................ | kg. | 15,000 |
| Cacao Ceylan ............... | » | 15,000 |
| Cacao Maracaibo ............ | » | 10,000 |
| Cacao Porto Cabello ......... | » | 20,000 |
| Cacao Caracas .............. | » | 5,000 |
| Cacao Trinitad ............. | » | 10,000 |

Mescolati i chicchi delle differenti qualità, torrefatte a parte, frantumate, come detto, passano al tamburo mescolatore allo stato caldo e su di esse si versa il liquido ottenuto dalla soluzione di

| | | |
|---|---|---|
| Potassa rettificata .......... | kg. | 2,300 |
| Carbonato ammon. in polvere | » | 1,000 |
| Acido tartarico ............. | » | 0,180 |

in litri 6 d'acqua bollente. Liquido che va aggiunto poco per volta a quantità consumata. Segue poi il trattamento accennato.

2° Processo.

| | | |
|---|---|---|
| Cacao Ariba ................ | kg. | 10,000 |
| Cacao Makala´ .............. | » | 10,000 |
| Cacao Puerto Cabello ....... | » | 5,000 |
| Cacao Bahia ............... | » | 15,000 |
| Cacao Trinitad ............. | » | 5,000 |
| Cacao St. Thomé ........... | » | 5,000 |

Differenti qualità mescolate e dopo trattate fino ad entrare nell'apparecchio mescolatore, inaffiate gradatamente della soluzione come segue:

| | | |
|---|---|---|
| Potassa rettificata .......... | kg. | 1,500 |
| Acido tartarico ............. | » | 0,120 |
| Bicarbonato di soda ........ | » | 0,010 |
| Acqua bollente ............. | litri | 4 |

3° Processo.

| | | |
|---|---|---|
| Cacao Porto Cabello ........ | kg. | 15,000 |
| Cacao Bahia ................ | » | 10,000 |
| Cacao Ceylan ............... | » | 10,000 |

Qualità mescolate, trattate come sopra, poi bagnate colla soluzione seguente:

| | | |
|---|---|---|
| Potassa rettificata .......... | kg. | 1,000 |
| Carbonato ammon. in polvere | » | 1,000 |
| Magnesia pesante ........... | » | 0,100 |
| Acqua bollente ............. | litri | 4 |

Tutte queste miscele disciolte, sono innocue e suscettibili a qualsiasi analisi chimica.

Un trattamento del cacao molto in uso è anche quello che dopo triturato passa al *mélangeur* molto riscaldato e gli si versano (sopra kg. 50 di cacao) kg. 1 ½ di carbonato d'ammoniaca disciolta in un litro di acqua bollente, lasciando che il *mélangeur* rimanga per 4, fino a 5 ore, in azione, periodo nel quale l'acqua si asciuga e diventa pronta per passarlo alla pressa, dalla quale le formette sortite si spezzano, si allargano e si asciugano per poi ridurle

in polvere, stacciarla ed essere pronta per la vendita. Altrimenti la lavorazione succede così:

Allorchè il cacao è macinato, vien portato alla pressa e regolarmente compresso. Le formette che si ottengono passano al *mélangeur*, nel quale, durante la rotazione regolare, gli si versa sopra la soluzione di ammoniaca (kg. 1,500 ammoniaca su di un litro d'acqua calda e per kg. 50 di cacao) la quale in circa ½ ora viene assorbita, ritornando la massa allo stato quasi asciutto. Allora questa si leva, si riporta in apposite casse larghe e basse, senza ammonticchiarle troppo, e messe in un ambiente riscaldabile le si lascia per quel periodo necessario ad ottenerlo perfettamente asciutto. Dopo viene macinato, stacciato e reso pronto per impacchettarlo. Questo è uno dei migliori e più facili processi di fabbricazione, per la ragione che l'ammoniaca durante il trattamento evolatizza e lascia più traccia alcuna, cosicchè, anche analizzato, può rispecchiare la verità di alcuni fabbricanti che dichiarano il loro prodotto come garantito, senza aggiunta di sostanze chimiche.

In Inghilterra ed in America, dove l'uso del cacao in polvere è assai generalizzato, si usa un sistema di preparazione che spieghiamo.

Le singole qualità di cacao in chicche, che debbono formare la miscela, si tostano e si triturano. Preparano la miscela liquida con

| | | |
|---|---|---|
| Acqua bollente ............. | litri | 5 |
| Potassa ..................... | » | 3 |
| Calce in polvere fina ........ | gr. | 50 |

Con tale liquido ed in un cassone o recipiente apposito, bagnano completamente il cacao in modo eguale. Poi il cacao così inaffiato lo passano all'essiccatoio, e rivoltandolo di tanto in tano ne provocano l'asciugamento che può succedere fra 24 e, al massimo, in 48 ore. Dall'essiccatoio vien messo sul mulino, poi nel *mélangeur* caldo, lasciandolo girare per 4 a 5 ore, indi sulla pressa, poi polverizzato e stacciato.

In alcune fabbriche inglesi, dove il consumo è anche enorme, su 100 kg. di cacao in formette già ottenute dalla pressa e marinate nel *mélangeur* con una soluzione liquida ottenuta da 5 litri di acqua calda, nella quale hanno disciolti kg. 4 di potassa e grammi 500 di calce in polvere, rimescolando bene per un quarto d'ora, mettono all'essiccatoio a calore avanzato e per 24 ore, e poi raffreddato, lo riducono in polvere. Lo profumano anche con 50 grammi di vaniglina sulla quantità suaccennata, e cioè su ogni 100 kg. Il trattamento colla calce è buono, inquantochè l'azione della calce sul cacao è quella di smagrirlo e renderlo più facilmente solubile.

In Olanda invece si segue un trattamento di manipolazione quasi generale per tutte le numerose fabbriche, trattamento che fu poi seguito da altrettante, attive in Germania, Austria, Svizzera, Francia, Danimarca, ed ora parecchie anche in Inghilterra e in America. L'aggiunta chimica è solo la potassa, la quale nella quantità di 2 kg. per ogni 50 kg. di cacao, viene sciolta in due litri di acqua bollente, e versata sulle formette di cacao sortite dalla pressa frantumate e messe nel *mélan-*

*geur*, dove rimangono circa un'ora, affinchè venga asciugata perfettamente l'acqua.

*L'impasto e la raffinazione del cioccolato.*

Il cacao macinato viene pesato nelle sue varie preparazioni ed aggiunto allo zucchero per essere così macinato insieme.

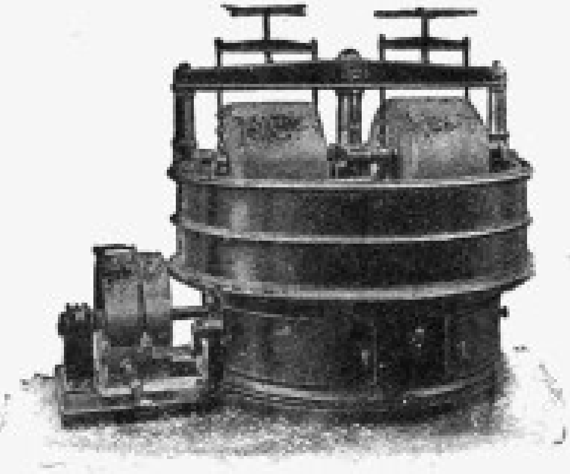


Fig. 96. — Mescolatore per cioccolata (mélangeur).

Vi sono apposite macchine mescolatrici d'ogni dimensione, a mezzo delle quali si compie la prima operazione dell'impasto fra le varie qualità di cacao e zucchero. Ciò fatto, si passa la pasta nella raffinatrice, la quale completa la lavorazione e rende la pasta omogenea. Questa operazione si ripete parecchie volte se la macchina è piccola; vi sono però macchine anche a 5 cilindri di granito, come pure macchine moderne da 3 a 6 cilindri di acciaio, le

quali permettono di ottenere una raffinatezza veramente insuperabile.

Con tutto ciò l'industria del cioccolato ha trovato nuove e moderne applicazioni allo scopo di dare la massima finezza e pastosità al proprio prodotto, mediante speciali vasche entro le quali si introduce il cioccolato, la cui pasta, per l'azione continuata di

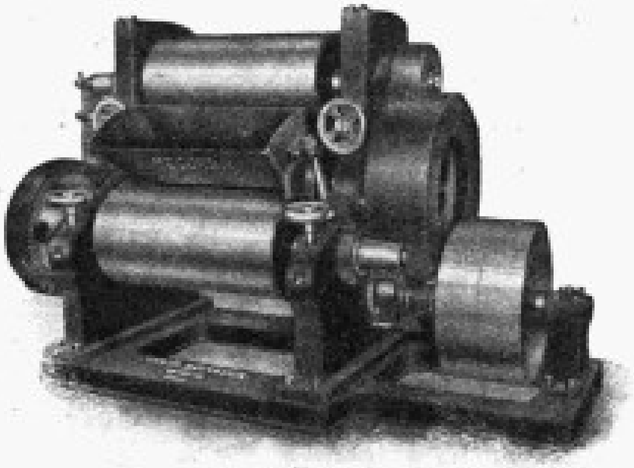


Fig. 97. — Raffinatrice a tre cilindri tipo verticale con cilindri in granito e acciaio.

un rullo (operazione che si prolunga fino a 36 ore di continuo), acquista una tale morbidezza che ha dato il nome di *cioccolato fondant* a questa qualità.

Colle medesime *conches* si ottiene anche il cioccolato al latte, che richiede pure una lavorazione accuratissima.

L'azione delle *conches* non è solo quella di raffinare alla perfezione la pasta, ma bensì di amalgamare in modo completo le varie qualità di ingredienti che

compongono la massa totale dell'impasto, come vedremo più avanti dalle varie ricette che qui aggiungo.

Molte altre macchine vennero introdotte a facilitare ed a perfezionare la lavorazione del cioccolato, ed è facile comprendere che ciò è dovuto al grande sviluppo che questa industria ha preso anche in Italia, essendo il cioccolato, più che una ghiottoneria, un sano alimento.

Fig. 98. — Battitrice (tapoteuse) silenziosa.

Chiunque quindi si accinge a questo ramo d'industria, trova modo di applicare le varie macchine che i fabbricanti stessi sottopongono alla prova e consigliano dimostrandone la praticità ed il funzionamento.

Oltre alla macchine più sopra citate, vi sono pure le *passatrici* automatiche, le *bodineuses* per estrarre l'aria dalla pasta del cioccolato acciocchè, modellandolo negli stampi, non provochi le bolle alla superficie. Vi sono inoltre le battitrici (*tapoteuses*), sulle quali vengono collocati gli stampi per facilitarne il riempimento regolare. Non dirò dell'infinita serie di modelli che occorrono per ottenere tutte le varie tavolette di differente peso, i modelli per cioccolatini, ed infine della stufa calda e tiepida, della camera fredda, dell'armadio refrigerante, tutte cose indispensabili che da sole meriterebbero una dettagliata spiegazione, ciò che non è possibile fare in questo libro dove ho inteso di descri-

vere nel modo più breve possibile tutti i principali procedimenti che formano la base della nostra industria.

*Alcune formole di base.*

Cioccolato finissimo vaniglia N.° 1.

| | | |
|---|---|---|
| Cacao Caracca 1° ....... | kg. | 7,000 |
| Cacao Trinité .......... | » | 5,000 |
| Zucchero ............... | » | 12,000 |
| Vaniglia ............... | » | 0,150 |
| | kg. | 24,150 |

Altra formola N.° 1.

| | | |
|---|---|---|
| Cacao Caracca 1° ....... | kg. | 7,000 |
| Cacao Bahia ............ | » | 4,000 |
| Cacao Ariba ............ | » | 2,000 |
| Zucchero cristallino ..... | » | 12,000 |
| Vaniglia ............... | » | 0,150 |
| | kg. | 25,150 |

Cioccolato N.° 2.

| | | |
|---|---|---|
| Cacao Caracca 1° ....... | kg. | 3,000 |
| Cacao Caracca 2° ....... | » | 3,000 |
| Cacao San Thomé ...... | » | 7,000 |
| Zucchero cristallino ..... | » | 14,000 |
| | kg. | 27,000 |

Profumo di vaniglia o di cannella.

Altra formola N.º 2.

| | | |
|---|---|---|
| Cacao Caracca 1º ....... | kg. | 3,000 |
| Cacao Ariba ............ | » | 5,000 |
| Cacao San Thomé ...... | » | 5,000 |
| Zucchero cristallino ..... | » | 14,000 |
| | kg. | 27,000 |

Vaniglia o cannella.

Cioccolato N.º 3.

| | | |
|---|---|---|
| Cacao Ariba ............ | kg. | 4,000 |
| Cacao San Thomé ...... | » | 3,000 |
| Cacao Bahia ........... | » | 3,000 |
| Nocciole toste .......... | » | 1,000 |
| Zucchero ............... | » | 14,000 |
| Burro di cacao ......... | » | 1,000 |
| | kg. | 26,000 |

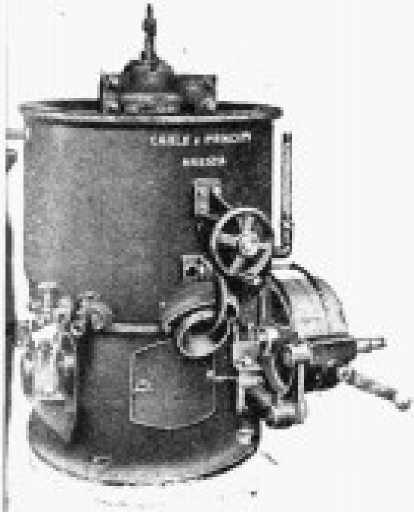
Altra formola N.º 3.

| | | |
|---|---|---|
| Cacao Bahia o San Thomé | kg. | 4,000 |
| Cacao Caracca 2º ....... | » | 3,000 |
| Cacao Ariba ........... | » | 2,000 |
| Nocciole toste ........ | » | 4,000 |
| Lattosio grasso in polvere | » | 1,000 |
| Zucchero ............... | » | 14,000 |
| Burro di cacao ......... | » | 1,000 |
| | kg. | 26,000 |

Profumo cannella o vaniglia.

*Cioccolato al latte.*

| | | |
|---|---|---|
| Cacao misto fra le migliori qualità ............... | kg. | 12,000 |
| Burro di cacao ......... | » | 4,000 |
| Zucchero ................. | » | 10,000 |
| Latte condensato ....... | » | 4,000 |
| | kg. | 30,000 |



...g. 99. — Mescolatori-agitatori per ...tura a bagno maria da 120 a 150 kg.

Fig. 100. — Conca rotativa brevetto « Brixia » da 150 a 250 kg.

Si mescola il latte collo zucchero e si fa asciugare in una stufa ad un calore di non meno 80°. Quando è asciugato bene si frammischia al cacao passandolo alla macchina mescolatrice ben riscaldata, e per ultimo si aggiunge il burro.

Questo cioccolato, dopo passato anche dalla raffinatrice, deve essere ultimato nella *conche* per amalgamare bene il profumo del latte. L'aggiunta di un po' di sale rende il cioccolato più saporito e più duro.

In luogo di latte condensato si può adoperare il latte in polvere grasso facilitando così la lavorazione essendo già essiccato. Accertarsi però della quantità di zucchero che il latte in polvere contiene per diminuire la dose dello zucchero indicata nella ricetta.

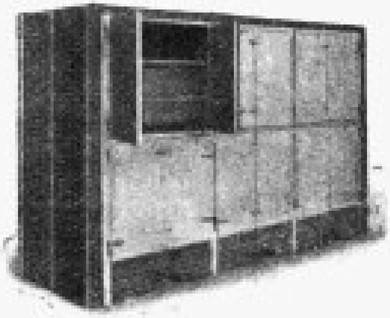


Fig. 101. — Stufa per cioccolato.

*Cioccolato copertura.*

| | | |
|---|---|---|
| Cacao Caracca 1° ....... | kg. | 10,000 |
| Cacao Caracca 2° ....... | » | 5,000 |
| Zucchero in polvere ..... | » | 10,000 |
| | kg. | 25,000 |

Vaniglia.

Macinare e passare alle *conches* ben riscaldata per non meno di 36 ore.

*Cioccolato gianduia.*

| | | |
|---|---|---|
| Cacao Caracca .......... | kg. | 6,000 |
| Nocciole toste .......... | » | 6,000 |
| Mandorle pralinate ...... | » | 1,000 |
| Zucchero ............... | » | 12,000 |
| Vaniglia ............... | » | 0,150 |
| | kg. | 25,150 |

Le ricette qui sopra descritte devono servire di base, ma ognuno può modificarle a piacere tanto nelle qualità dei cacao, come pure nei profumi. Per quanto la vaniglia sia la più indicata, alcuni creano tipi speciali con profumi di garofano, noce moscata o macis, fave tonche, cannella, ecc., in piccola dose

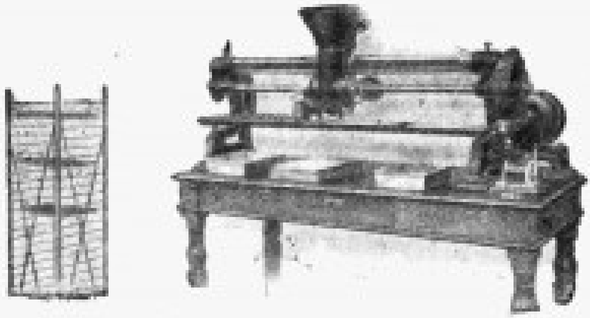


Fig. 102. — Macchina « Gianduia » con motore accoppiato.

però per non togliere al cioccolato il delicato profumo del cacao che deve sempre campeggiare.

Per rendere il cioccolato economico si aggiunge maggior quantità di zucchero e delle mandorle amare (armelline toste), opure del lattosio in polvere grasso o magro in maggior quantità.

Per le qualità più basse si aggiungono la fecola e la farina di castagne torrefatte; però per queste qualità è obbligo dichiarare sull'etichetta che trattasi di cioccolato fecolato.

CAPITÒLO SESTO

# DELLE CREME.

Le creme costituiscono una parte importante della pasticceria: vi sono creme lisce, creme col burro, creme spumose, creme con vini o con liquori, ecc. Le creme formano il più delicato accompagnamento e la miglior guarnizione di molte qualità di paste, piccole e grandi, e si servono anche in vasi di porcellana o vasetti appositi con biscotti, come è in uso, specialmente pel servizio di ristoratori.

Vi sono creme che vengono servite calde, altre sono migliori fredde e sono per così dire la base delle creme bavaresi, dei gelati alla crema e di molte altre combinazioni. La confezione delle creme deve essere fatta con attenzione ed è specialmente dalla loro cottura che dipende la perfetta riuscita.

### *Crema semplice* (crema all'inglese).

Ecco gli ingredienti che occorrono:

| | | |
|---|---|---|
| Latte .................... | litri | ½ |
| Zucchero ................ | kg. | 0,250 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 16 |

Vaniglia mezza bacchetta.

Sbattete in un recipiente di rame non stagnato i tuorli d'uovo collo zucchero a mezzo di una spatola di legno; a parte intanto fate bollire il latte colla vaniglia.

Quando il latte bolle, versatelo sopra ai tuorli d'uovo montati, quindi rimettete a fuoco lento per cuocere a consistenza, evitando però che si inizî la bollitura, mescolando sempre il tutto col mestolo. La cottura precisa si avverte quando la crema aderisce alla spatola, formando un leggero strato spumoso ma liscio e non aggrumato.

A questo punto versate subito la crema in un recipiente di terra verniciata, passandola per lo staccio e smuovendola ancora colla spatola fin tanto che sia diventata un po' fredda. Questa crema serve come contorno ed accompagnamento a parecchie qualità di bodini e biscotti.

### *Crema comune* o *crema pasticcera.*

La crema pasticcera dev'essere consistente più della crema inglese, dovendo servire come ripieno, ovvero per spalmare focacce, per riempire bignole, cannoncini, votini, gusci di biscottini (sospiri), ecc., come verrà indicato man mano nelle formole seguenti. Occorre perciò una quantità maggiore di tuorli d'uovo della crema all'inglese, anzi si userà del latte doppio o della mezza panna (il latte doppio o mezza panna si ottiene mescolando al latte non scremato una metà di panna da montare).

Ecco le proporzioni:

| | | |
|---|---|---|
| Latte doppio ............ | litri | 1 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 25 |
| Zucchero in polvere ...... | kg. | 0,600 |
| Vaniglia una bacchetta. | | |

Si uniscono i tuorli con lo zucchero dentro una casseruola e si sbatte col mestolo ben bene, indi si aggiunge la vaniglia ed il latte. Si pone sul fuoco e si rimesta sempre fino a che la crema accenna a bollire. Il fuoco non dev'essere troppo ardente: si agita la crema per un po' di tempo col mestolo acciò venga tiepida e la si passa dentro una catinella a traverso ad un setaccio.

Per essere più sicuri della riuscita, si aggiunge un pizzico di fecola ai tuorli, ed allora si può anche economizzarne qualcuno.

Dovendosi servire della crema pasticcera per farne ripieno di torte sfogliate, pasticcini da cuocere in forno, flani alla crema semplici o misti con frutta, si unisce ai tuorli 50 gr. di farina ed un decilitro di panna, quindi si cuoce il composto nel modo indicato. In tal caso la crema deve bollire per circa 3 minuti e non vi è bisogno di raffreddarla sventolandola dopo levata dal fuoco.

### *Differenti qualità di crema pasticcera.*

Questa crema per torte si aromatizza sia incorporandovi 100 gr. di buona cioccolata (per torta all'italiana), sia unendovi degli amaretti schiacciati (per torta frangipane, per farcire le crespoline, riempire delle pere sciroppate, da friggere e via di seguito),

oppure mescolandovi del liquore a piacere, scorza di limone o di arancia grattugiate, o dell'infusione ben ristretta di caffè. La crema pasticcera con frutta serve per ripieno della torta alla napoletana (pasta frolla col cioccolato al di fuori e crema dentro).

### *Crema Chantilly.*

La crema Chantilly non è altro che doppia panna montata a freddo, conosciuta anche col nome di *lattemiele*.

Unendo alla crema comune, una parte di crema Chantilly, si ottiene una crema più leggera, però di poca consistenza.

La crema Chantilly viene dolcificata con zucchero al velo vanigliato.

### *Crema Saint-Honoré* (comune).

La *crème Saint-Honoré*, molto soffice e leggera è comunissima in Francia.

Si lavorino sei tuorli d'uovo in una terrina con 200 gr. zucchero in polvere vanigliato. Quando il composto è ben montato, vi si incorporino 50 gr. di farina passata allo staccio, e per ultimo mezzo litro di latte bollente.

Si amalgama il tutto, che si passa da uno staccio e si fa entrare in una casseruola che metterete a fuoco, mescolando sempre con una spatola sul fondo e ritirando dal fuoco appena entra in ebollizione.

A parte intanto preparerete montati alla fiocca

dieci albumi d'uovo sui quali verserete la crema ancora bollente, incorporando il tutto colla spatola.

Si ritira la crema in recipienti di terra o ferro smaltato.

### *Crema Saint-Honoré* (sopraffina).

Un altro sistema per fare la *crème Saint-Honoré* è quello di non mettere la farina e aggiungere qualche tuorlo d'uovo in più. Quando la crema sarà cotta, verrà unita una meringa composta da dieci albumi d'uovo montati alla fiocca e 200 grammi di zucchero cotto alla bolla forte. Con questo sistema la crema riesce più sostenuta e resistente.

### *Crema leggera* o *crema spumosa*.

Aggiungendo alla crema pasticcera un po' di lattemiele (panna montata) si otterrà una crema leggera e spumosa che servirà per molti usi e specialmente per riempire bignole, pasticcini vari, ecc.

### *Crema zabaglione*.

| | | |
|---|---|---|
| Vino bianco.............. | quinti | 1 |
| Marsala.................... | » | 1 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 8 |
| Zucchero in polvere ...... | kg. | 0,150 |

Frullate i tuorli collo zucchero, aggiungetevi il vino ed il marsala e mettete a fuoco non troppo ardente, frullando sempre. Alcuni aggiungono anche un po' di raschiatura di limone.

Ritirate dal fuoco appena comincia a bollire.

Si può fare il zabaglione anche con altri vini (Malvasia, Malaga, Porto, ecc.) o liquori, e ciò è in facoltà di chi lo prepara o secondo il desiderio del buongustaio. Si serve anche in tazze con guarnizione di biscottini o paste secche. È ottimo piatto per colazione e per convalescenti.

### *Crema al burro.*

Si mettano in una casseruola 500 gr. di burro leggermente scaldato per depurarlo d'ogni parte d'acqua che potrebbe contenere, e con un frustino metallico lo si monterà come una crema Chantilly, unendovi di tanto in tanto qualche cucchiaiata di crema pasticcera.

Per ultimo si aggiunga un bicchiere da tavola di buon rhum.

Si può, in luogo del rhum, mettere lo sciroppo di maraschino o di vaniglia, ed in tal caso è necessario aggiungervi anche un po' di spirito.

La *crema al burro* dovrà essere montata a freddo, in caso però si separasse, per l'aggiunta di troppo sciroppo o troppa crema, si potrà renderla ancora liscia, o riscaldandola leggermente e batterla con forza, oppure aggiungendovi dell'altro burro sciolto a parte ed amalgamandola poi al resto.

Questa crema (come vedremo più avanti) dovendo servire per decorare dei dolci (gateaux), si dovrà tenere carica di burro; in caso invece dovesse servire per farcire torte, petits fours, ecc., allora è meglio abbondare nell'aggiunta della crema pasticcera. Si profuma e si colorisce a piacere.

### *Crema colle nocciole.*

Aggiungete alla crema col burro un po' di nocciole toste macinate o pestate in un mortaio da ridurle in poltiglia oleosa. La pasta che si ottiene macinando finemente le nocciole torrefatte non è buona da sola, essendo anche molto indigesta, ma usata come estratto per profumare la crema col burro, comunica a questa un aroma delicatissimo, molto apprezzato, e viene quindi adoperata per molti usi.

### *Crema coi pistacchi.*

Aggiungete alla crema al burro un po' di pasta di pistacchi, profumo vaniglia e color verde chiaro.

### *Crema col cioccolato.*

Aggiungere alla crema al burro un po' di cacao liquefatto a bagno maria per impedire che formi dei grumi. Riesce delicatissima aggiungendo il cioccolato per copertura in luogo del cacao.

### *Crema col cioccolato alla torinese.*

Alla crema cioccolato sopra descritta unirete anche delle mandorle toste alla perlina e ben macinate o pestate finemente nella proporzione di 50 gr. ogni 500 gr. di burro.

### *Crema col caffè.*

Profumate la crema col burro con infusione ben ristretta di caffè.

### *Crema col sciroppo.*

Prendete mezzo litro di sciroppo a 30°, ossia della densità di un giulebbe, 8 tuorli d'uovo e mezzo chilogrammo di burro fresco. Versate poco per volta lo sciroppo bollente sulle uova, sbattete fortemente col frustino e quando le uova saranno ben montate e fredde, aggiungete il burro già sciolto e montato a parte. Amalgamate tutto insieme, ed unite profumo vaniglia od a piacere.

### *Crema capovolta o crema rappresa alla vaniglia.*

Rompete in una casseruola 8 tuorli d'uovo e 4 uova intere, indi sbattete il tutto assieme a 250 gr. di zucchero in polvere. Diluite poi il composto con un

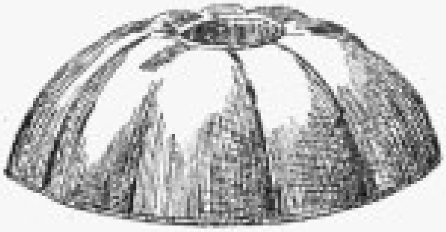


Fig. 103.

litro di latte bollente, profumate di vaniglia, fate passare il tutto per uno staccio e riempite uno stampo a timballo unto di burro. Fate cuocere per circa un'ora a bagno maria senza giungere alla bollitura, e lasciate raffreddare od almeno intiepidire prima di capovolgere lo stampo su di un piatto per servire.

Crema inglese a parte se vuolsi, e contorno di pasticceria secca di vostro gradimento.

*Crema rappresa col caffè.*

Al posto della vaniglia aggiungete un po' d'infusione ristretta di caffè. Il procedimento è uguale a quello sopra indicato, mantenendo le proporzioni fra le uova e il liquido.

*Crema rappresa col cioccolato.*

Nell'identico modo potrete ottenere una buona crema col cioccolato, sciogliendo del cacao a bagno maria, o cacao in polvere nel latte caldo in quantità da ottenere una crema gustosa ed alla solita consistenza.

*Crema rappresa con polpa di frutti.*

Aggiungendo alla crema alla vaniglia una quantità proporzionata di polpa di fragole o di lamponi freschi, o di mele, o pere cotte, profumando anche con qualche buon liquore e facendo poi rapprendere a bagno maria come di regola, si otterranno delle creme delicatissime da potersi servire calde o fredde.

*Crema di mandorle col rhum* (blanc-manger).

Pelate, come d'abitudine, kg. 0,500 di mandorle dolci, insieme ad alcune amare e pestatele tutte in

un mortaio, aggiungendo di tanto in tanto qualche cucchiaio di latte acciocchè le mandorle non facciano olio.

A parte intanto farete bollire un litro di latte nel quale avrete aggiunto 350 grammi di zucchero.

Unite al latte bollente le mandorle pestate o macinate alla macchina, stemperate bene il composto e passate da una tela spremendola fortemente.

Aggiungete per ultimo 50 grammi di colla di pesce sciolta con poca acqua e mezzo bicchiere di rhum a bagno maria. Si mescola il tutto e si mette in uno stampo di latta a corona rigato, leggermente unto di olio di mandorle.

Si colloca lo stampo sul ghiaccio ed al momento di servire si procede come per le creme rapprese.

Questo *blanc manger* si può fare anche al maraschino, al caffè, al cioccolato, ecc.

### *Crema collo zucchero caramello.*

Mettete in una piccola casseruola alcune cucchiaiate di zucchero in polvere, lasciatelo fondere a fuoco senza bagnarlo muovendolo solo con un cucchiaio di legno.

Quando lo zucchero sarà sciolto ed avrà preso un bel colore biondo, versatelo entro uno stampo a timballo lievemente riscaldato, girandolo su se stesso acciocchè lo zucchero aderisca anche alle pareti. Lasciatelo poi diventar freddo, indi ungete leggermente di burro lo stampo dove non abbia aderito il caramello e riempitelo della seguente crema:

Fate bollire mezzo litro di latte con un po' di vaniglia, aggiungetevi 125 gr. di zucchero, lasciate un

po' raffreddare poi versate il tutto sopra 5 uova intere raccolte in una terrina, sciogliendo poi con una frusta. Fate passare per uno staccio prima di versare detto composto nello stampo rivestito di caramello. Collocate poi lo stampo entro una casseruola contenente dell'acqua da formare così un bagno maria, e passare il tutto al forno non troppo caldo per circa un'ora.

Servite freddo, salsa dolce e guarnizione come per la crema con vaniglia.

### *Crema nei vasetti.*

Montate 6 uova intere e 2 tuorli con 250 grammi di zucchero in polvere. Diluite il composto con un litro di latte bollente, passatelo per uno staccio, riempite i vasetti di porcellana e fate riscaldare a bagno maria.

Questa crema si serve nei vasi stessi e può essere profumata alla vaniglia o col limone, arancio, caffè, cioccolato, ecc.

Mettendo invece del latte, del marsala od altro vino bianco generoso, si ottiene lo zabaglione usando gli stessi procedimenti. Si serve con bastoncini di pasta reale (grissini di pasta di bignole) a parte.

### *Crema di ricotta romana.*

Si prendono 600 gr. di buona ricotta romana e si amalgama a 250 gr. di zucchero fino, a un uovo intiero, a tre tuorli, alla raschiatura di un limone e a quella di un'arancia.

### *Ricotta al caffè.*

Si frammischia la ricotta a 250 gr. di zucchero al velo, a 50 gr. di caffè in polvere finissima, a un uovo e a qualche tuorlo.

### *Ricotta al rhum.*

Si aggiungono alla ricotta, zucchero al velo e qualche bicchierino di buon rhum, un uovo intero e due o tre tuorli.

Queste creme, ben lavorate per frammischiarvi gli ingredienti servono per farcire bignoli, cannoncini e biscottini Wafer a cornetto, a cestelli, ecc., e servono inoltre per farcire torte, cassate, ecc.

## DELLE SALSE DOLCI.

Si chiamano salse dolci le marmellate o polpe di frutti diluite con vini fini, bianchi o rossi, o con liquori spiritosi. Esse servono di contorno ai bodini, ai gelati, alle croste, ecc.

### *Salsa di albicocche.*

Stemperate della polpa di albicocche, fresca o conservata, con un po' di sciroppo e profumate con rhum, o kirsch, o vino bianco.

Questa operazione si fa a caldo, dando una densità regolare e passando il tutto per uno staccio.

Adoperando, in luogo della polpa, la marmellata d'albicocche, essendo questa già dolcificata, basterà

che venga diluita con vino bianco secco o semplicemente con poca acqua calda, profumando a piacere.

Con l'identico sistema si procederà per tutti i frutti che si possono ridurre in polpa o marmellata.

### *Salsa di fragole e di lamponi.*

Le salse di fragole e di lamponi non si devono scaldare, perchè il calore fa perdere il loro delicato profumo. Queste salse quindi si faranno con frutti freschi, passandoli per staccio e diluendoli con sciroppo, e profumando con raspatura e sugo di limone. L'aggiunta di qualche po' di liquore forte è facoltativa e secondo i gusti.

## DEI SOFFIATI.

### *Regola generale per fare soffiati.*

I soffiati sono creme rigonfie che richiedono di essere servite calde; fanno quindi parte dei preparati di pasticceria d'albergo o di case private.

Stemperate 50 gr. di farina e 25 gr. di fecola di patate in una casseruola con un po' di burro, aggiungetevi 200 gr. di zucchero in polvere e sciogliete il tutto con mezzo litro di latte o panna, profumate di vaniglia ed un pizzico di sale. Fate cuocere a fuoco lento, sempre rimestando colla spatola, evitando che la farina e la fecola s'aggrumino. Otterrete così una pasta molle come una crema comune, cui aggiungerete 8 tuorli d'uovo, rimettendo poscia il tutto per pochi minuti al fuoco.

A parte intanto sbattete a neve 10 albumi d'uovo che incorporerete alla massa versando poi il tutto entro stampi a colonna burrati e fecolati, che farete rapprendere a bagno maria oppure cuocere in forno a calore mòderato acciocchè non oltrepassino la cottura in giro e non rimangano insufficentemente cotti nell'interno. Occorreranno dai 20 ai 30 minuti.

È necessario regolare la cottura in modo che il soffiato sia pronto nel momento preciso del servizio per impedire che il prolungato calore del forno abbia da farlo ricascare.

Il bagno maria per i soffiati da cuocersi nello stampo non deve bollire. Gli stampi si capovolgono sul piatto, si tolgono ed il contenuto si serve immediatamente.

I soffiati in casseruola debbono spolverizzarsi con finissimo zucchero al velo, profumato con vaniglia, e portarsi subito in tavola.

### *Soffiati misti.*

Si chiamano soffiati misti quelli composti da due o più qualità riunite in un solo stampo. È questione di buon gusto in chi lavora quello di saper combinare tanto i profumi che le qualità.

Dividendo, per esempio, con un cartone tagliato su misura, per metà uno stampo e facendo entrare da una parte un apparecchio alla vaniglia, e dall'altra uno al cioccolato, e quindi con precauzione togliere il cartone e procedere alla cottura, si otterrà un soffiato di due colori e due profumi aromatizzati.

### *Soffiato con le frutta.*

Tutti i frutti sciroppati si prestano per arricchire e variare l'assortimento dei soffiati. Specialmente le fragole fresche sono indicatissime e si adattano bene a questo genere di dolce.

Si prepara un soffiato nelle proporzioni indicate, profumandolo leggermente con kirsch; al tutto si uniscono poi delle belle fragole macerate nel medesimo liquore dolcificato con zucchero al velo.

Nell'identico modo si farà il soffiato colle albicocche divise per metà e fatte bollire per pochi minuti in uno sciroppo a 18 gradi profumato a piacere. Per altri frutti ancora, quali pesche, mele, pere, ecc., si procederà ugualmente.

### *Soffiato di riso alla vaniglia.*

Fate bollire 200 gr. di riso con un litro di latte, e quando il riso sarà ben cotto, passatelo per lo staccio.

A parte intanto montate 10 tuorli d'uovo con 250 gr. di zucchero vanigliato e quando saranno diventati spumosi, unitevi a poco a poco il riso cotto e ridotto in *purée*. Sbattete i dieci albumi alla neve e uniteli pure al composto; disponete il tutto in un piatto d'argento o di pirofila (porcellana resistente al fuoco) unto leggermente di burro e mettetelo al fuoco cuocendo come le frittate rigonfie. Occorrono circa 35 minuti di cottura con forno di medio calore.

### *Soffiato col rhum.*

Fate un soffiato alla vaniglia e prima di incorporatvi gli albumi d'uovo montati alla neve, aggiungete un bicchiere di rhum e qualche biscotto tagliato a piccoli dadi inzuppati pure nel rhum. Ultimate come d'uso e riempite uno stampo od una casseruola da servirsi in tavola, oppure tante piccole scatoline di carta conforme il vostro desiderio.

Al momento opportuno si capovolge lo stampo su un piatto munito di tovagliolo ripiegato e si serve immediatamente il soffiato spolverizzato di zucchero al velo vanigliato.

La casseruola o le scatoline si mandano in tavola appoggiandole su piatto ricoperto di tovagliolo.

### *Soffiati di caffè o cioccolato.*

Nell'identico modo cui sopra si fanno i soffiati col caffè o col cioccolato, incorporandovi o l'infusione di caffè o del cioccolato sciolta a parte, oppure cacao in polvere.

### *Soffiato di nocciole.*

Pestate nel mortaio 100 grammi di nocciole torrefatte ed adoperate poi per dar l'aroma al soffiato, stemperando la pasta di nocciole nel latte destinato per tale operazione.

I soffiati si possono cuocere anche su piatti d'argento come le frittate rigonfie, specialmente se devono essere cotti al forno. In tal caso si servono direttamente sull'identico piatto.

### *Spumette o piccoli soffiati.*

Col medesimo preparato dei soffiati si possono all'occorrenza riempire delle apposite scatolette di carta pieghettata leggermente unte di burro. Si hanno così delle spumette o dei piccoli soffiati che si cuociono in forno e si servono spolverizzati di zucchero, montati su un piatto o su un rialzo a piacere. Ordinariamente a cuocere impiegano dai 7 ai 10 minuti e si servono in tavola immediatamente.

### *Soffiati con polpa di frutti.*

Prendete 150 gr. di zucchero in polvere, 20 gr. di farina e 150 gr. circa di polpa fresca di fragole, o albicocche, o pesche, o banane (passando questi frutti semplicemente per uno staccio) e riunite in una casseruola lo zucchero, la farina ed una delle polpe di frutta preferite. Scaldate il tutto per pochi minuti, aggiungetevi 5 tuorli d'uovo e per ultimo 8 albumi alla neve, versate in uno stampo di pirofila imburrata e fate cuocere per 20 minuti.

### *Spumette con polpa di frutti.*

Col medesimo sistema sopra descritto potrete riempire delle scatoline di carta unte di burro per ottenere dei piccoli soffiati o spumette legate a qualunque frutta di vostro gradimento. Per ottenere la polpa di mele, pere, susine, ecc. si dovrà, prima di passare queste frutta per lo staccio, farle bollire alcuni minuti con acqua zuccherata e lasciarle un po' scolare.

CAPITOLO SETTIMO

# FRUTTI CANDITI.

Per frutti canditi s'intendono i frutti conservati nello sciroppo in modo che possono durare mantenendo la loro forma, il loro colore ed il loro sapore.

Non tutti però i frutti possono essere trattati nello stesso modo: essi si dividono in varie categorie.

*Frutti carnosi e polposi*, come le pesche, le mele, le pere, le ciliegè, i lamponi, le prugne, le fragole, gli ananas, le albicocche, ecc.

*Frutti succosi*, come l'uva, le arance, i cedri, i chinotti, le melangole, i mandarini, le nespole del Giappone, i poponi, ecc. Questi frutti contengono molta acqua ed una forte proporzione di zucchero, acido ed una sotanza azotata che ne facilita la fermentazione.

*Frutti zuccherini e non aciduli*, come i fichi, i fichi d'India, i banani, i datteri, e pochi altri provenienti dai paesi caldi.

*Frutti zuccherini e fecolati*, come le castagne.

*Frutti oleosi*, come le mandorle, le nocciole, i pistacchi, gli arachidi, le anacarde, le noci. Queste ul-

time qualità però non si prestano per essere candite allo zucchero, salvo le mandorle e le noci, che vengono però adoperate mentre sono ancora molto acerbe.

In media tutti i frutti contengono, in proporzioni differenti, zucchero, gomma, fecola, acidi, sali minerali, e materie grasse aromatiche e coloranti. Bisogna quindi tener calcolo di tutte queste proprietà, che più o meno può avere ogni frutto, per la buona riuscita della lavorazione.

In generale i frutti non devono essere adoperati troppo maturi specialmente se appartengono alla categoria dei carnosi, e devono essere inoltere sani e di bella forma.

Per candire i frutti, la prima operazione è quella di renderli nella condizione che possano ricevere lo zucchero, facendoli cuocere in acqua, regolandosi secondo la qualità del frutto stesso.

La seconda operazione è quella di passarli allo zucchero, il quale non dovrà essere troppo denso all'inizio se dovrà effettuarsi la sua penetrazione graduale.

La zolforazione praticata a parecchie qualità di frutti, è pure una delle operazioni importantissime e necessaria al buon andamento e risultato del lavoro.

La zolforazione, oltre ad arrestare la fermentazione e la maturanza del frutto, lo scolora e lo rende in condizioni di poterlo, all'occorenza, ricolorire d'una tinta più regolare.

Questa operazione è praticata specialmente nelle grandi fabbriche, dove per la forte quantità di frutta che si deve lavorare, l'aziona decolorante dei vapori zolforosi rende il frutto più bello e più appariscente;

certo però che, unitamente alla parte colorante, lo zolfo asporta anche gran parte del suo sapore naturale: i frutti zolforati e preparati coi sistemi moderni, mentre acquistano in apparenza ed in estetica, sono ben lungi dal possedere la finezza di gusto dei frutti preparati col metodo ordinario.

### *Fragole candite.*

La fragola ha un profumo delicatissimo e soave, ma questo è altrettanto fugace, si altera e scompare facilmente appena si porta il frutto all'ebollizione. Richiede quindi speciali riguardi in tutte le sue preparazioni. Come già dissi, per fare il succo, son preferibili le fragole piccole di bosco, perchè molto più profumate; per candire però, siccome questo frutto diminuisce di volume e si sfascia facilmente, sono a preferirsi le qualità grosse e carnose, ma che non siano troppo mature.

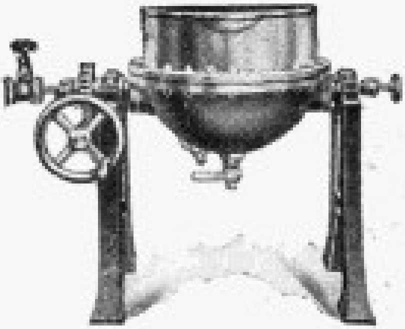


Fig. 104. — Bacinella a bagno maria (a vapore) per sciogliere lo zucchero.

Mondate le fragole e collocatele in recipienti bassi di terra o ferro smaltato; ne metterete poco più di 2 kg. per recipiente, spandendo, fra uno strato e l'altro, kg. 1 di zucchero in polvere e aggiungendo per ultimo mezzo bicchiere d'acqua.

Scaldate a bagno maria od a fuoco debole per

aiutar lo zucchero a sciogliersi, e si lasci poi riposare il tutto fino al giorno dopo.

Con precauzione scolerete allora il sciroppo, scaldandolo a parte sino a portarlo a 23°, indi lo verserete caldo sulle fragole.

Il giorno appresso, si ripete la medesima operazione e si porta lo sciroppo a 27°, poi a 30° e per ultimo a 33°, facendolo aggiungere alla bollitura insieme colle fragole. Tutto ciò s'intende con un intervallo di 24 ore.

A metà lavorazione potrete colorire leggermente di rosso lo sciroppo ed aggiungervi anche un po' di glucosio.

### *Lamponi canditi.*

Si procede nell'identico sistema delle fragole. Tanto per candire i lamponi che le fragole, sono molto pratici i recipienti muniti di un rubinetto per poter scolare lo sciroppo senza smuovere i frutti, evitando così che si sfascino.

### *Mandorle verdi candite.*

Le mandorle destinate ad essere candite non devono essere troppo mature, e ciò si conosce se, perforandole con uno spillo, non si sentirà il guscio della mandorla interna già troppo resistente al contatto. Devesi poterle perforare per rendere fattibile l'assorbimento dello sciroppo.

La prima operazione consiste nel fare la lisciva alle mandorle, cioè sbarazzarle della lanuggine di cui sono rivestite.

Le qualità di mandorle un po' grosse si possono pelare con un coltello rigato, ma questa è un'operazione molto lunga e non si può quindi applicare a tutte le qualità.

Le mandorle, piccole e mezzane, si lavano perciò colla lisciva nel modo seguente:

Si scioglie nell'acqua della cenere di legna nelle proporzioni di due chilogrammi ogni dieci litri di liquido, si fa bollire il tutto insieme, si lascia depositare e si adopera solo l'acqua limpida superficiale.

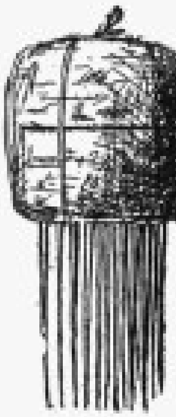


Fig. 105.

Questa si rimette a fuoco, aggiungendo le mandorle verdi, che manterrete costantemente rimescolate con una spatola acciocchè non abbiano a depositare sul fondo.

Quando v'accorgerete che la lanuggine sulle mandorle si potrà con facilità togliere, le passerete entro un sacco dove, due operai di buona lena le confricheranno per pulirle completamente gettandole poi in acqua fredda.

Altro metodo è quello di farle scottare in acqua satura di potassa di America o soda. In ogni caso quando le mandorle saranno ben pulite e lavate in abbondante acqua, le pungerete con apposito punteruolo, formato da un gruppo di spilli, conficcati in un turacciolo (fig. 105), sulle cui capocchie avrete legato altro pezzo di turacciolo per renderli resistenti, quindi getterete le mandorle, così preparate, oppure pelate con coltello rigato, in acqua, raccolta in una casseruola di rame non stagnato. Aggiungerete all'acqua un po' di allume di rocca o aceto.

Metterete poi le mandorle a fuoco moderato e colla schiumarola le manterrete costantemente mosse. Man mano che monteranno alla superficie, ciò che proverà che sono cotte abbastanza, si getteranno nuovamente in acqua fredda, lasciandovele fin tanto che avrete preparato lo sciroppo. Questo lo approntarete a 20° gradi e gli darete una leggera tinta verde con verde vegetale.

Quando avrete scolato le mandorle e le avrete accomodate negli appositi recipienti di terra cotta, che sono i più adatti per candire la frutta, verserete su di esse il vostro sciroppo bollente e lascerete riposare per 24 ore.

Le mandorle contenendo ancora nell'interno un po' d'acqua, diminuiranno di grado lo sciroppo; perciò dopo le 24 ore di riposo, passerete detto sciroppo per uno staccio e lo metterete a fuoco, aggiungendovi nuovo zucchero per restringerlo e portarlo a 22 gradi.

Unitevi le mandorle che avrete fatto scolare e fate scaldare un po' insieme, evitando però che lo sciroppo abbia a bollire, rimestando un po' le mandorle durante il riscaldamento, acciocchè abbiano a ricevere tutte il calore in modo eguale.

Ritiratele nei recipienti di terra e copritele con un foglio di carta.

Si ripete la medesima operazione il giorno appresso, portando lo sciroppo a 24 gradi, il terzo a 27°, il quarto a 30°, il quinto a 34°. Per evitare poi che lo zucchero abbia a granire, s'incomincerà allora ad aggiungere un po' di glucosio, in ragione del 10 %, e si scalderà solo ogni due giorni.

Portato lo zucchero a 36 gradi, si lascia riposare

per alcuni giorni, per accertarsi che lo sciroppo non sia disceso a 34°; in tal caso sarà necessario restringerlo un'altra volta.

A questo punto avrete le vostre mandorle perfettamente candite. Coprite allora lo sciroppo con un foglio di carta paraffinata o inzuppata nello spirito di vino, più ingommate un altro foglio, sull'orlo del recipiente di terra, per impedire alla polvere di depositarsi sulla superficie, e collocate i recipienti in luogo fresco e lungi dall'umidità.

### *Ciliege candite.*

La ciliegia è uno dei frutti che richiede d'essere sottoposto alla zolforazione.

Si potrebbe evitare ciò, passando i frutti per qualche minuto in acqua bollente, raffreddandoli e scolandoli bene prima di metterli nello sciroppo.

Pel zolforare le ciliege, bisognerà disporle su setacci di crine o su quadrati di vimini, che sovraporrete gli uni sugli altri lasciando tra loro un po' di intervallo, situandoli entro un ambiente ermeticamente chiuso. Potrà servire, per piccole quantità, anche una cassa grande od un armadio, purchè si possano ben chiudere.

Si dovrà tuttavia tenere scostati detti quadrati di vimini dalla base per l'altezza di circa un metro, onde evitare un possibile incendio. Sul fondo della cassa o dell'armadio oppure sul pavimento collocherete una braciera con carbone acceso e quando tutto sarà pronto, verserete sulle bragie circa mezzo chilo di zolfo in polvere, ed appena vi sarete accorti che

avrà preso fuoco, emettendo una fiammella azzurrognola, chiuderete ermeticamente la zolfiera (cassa) o l'armadio o l'ambiente in cui avrete poste le ciliege a zolforare. Tutte le più piccole fessure, dovranno essere chiuse con carta gommata, per evitare ogni possibile esalazione del gaz.

Si lasciano così le ciliege rinchiuse da sei a otto ore, e prima di aprire la zolforiera dovrete assicurarvi che il gaz riunito nella stufa, così improvvisata, possa sprigionarsi liberamente senza procurare degli inconvenienti alla salute di chi è addetto ai lavori.

Le frutta saranno diventate perfettamente bianche, e se non lo fossero, dovrete rinnovare l'operazione.

Getterete poi le ciliege in acqua pura lasciandovele fino al giorno appresso.

Si stacca allora il gambo, si leva il nocciolo interno mediante un filo di ferro ritorto o colle macchinette speciali, e si passano in acqua calda lasciandovele sino ad esatta cottura. Ciò fatto le rimetterete in acqua fredda.

Raffreddate che siano, fatele ben sgocciolare su cesti di vimini, per poi passarle nelle terrine a ricevere il primo bagno di sciroppo.

Il procedimento è uguale a quello delle mandorle verdi. Sceglierete le più belle ciliege per poterle ridurre bianche, e quelle un po' macchiate le potrete colorire, dando loro il colore rosso brillante, allo zucchero.

### *Amarene o marasche candite.*

Si procede nell'identico sistema delle ciliege, zolforandole acciocchè rimangano di un bel rosso trasparente ad operazione finita.

### *Albicocche candite.*

Le albicocche, se di qualità chiare, possono essere candite senza passarle alla zolforazione, immergendole per qualche tempo in un bagno di acqua e calce, nella proporzione del 5 %, e ciò per rendere la pelle del frutto un po' resistente.

Zolforandole, diventano ancor più bianche ed acquistano pure resistenza e bell'aspetto.

Alle albicocche si può togliere il nocciolo come si fa colle ciliege, sostituendovi però un pezzetto del medesimo frutto per mantenerlo rotondo.

L'operazione per portar a termine le albicocche è identica a quella già indicata per candire le mandorle e le ciliege.

### *Pesche candite.*

Vi sono pesche verdi, pesche rosse e pesche gialle. Le qualità verdi e rosse, subiscono un identico trattamento. Si deve in primo luogo passarle alla lisciva come le mandorle, per privarle della lanuggine di cui sono ricoperte.

Si pungono col punteruolo e si cuociono con precauzione, perchè trattasi di un frutto che si sfascia facilmente. Si candiscono tanto col nocciolo che senza, e si procede come per le albicocche.

Le pesche gialle, di pasta dura, vengono pelate, tagliate per metà e snocciolate dopo di averle rotte come d'abitudine. Per poterle candire intere, bisognerebbe, dopo cotte, lasciarle fermentare in un siroppo di 20 gradi e, dopo otto giorni circa, farle

bollire per far cessare la fermentazione e continuare a candirle come gli altri frutti.

Lo scopo della fermentazione è quello di ottenere che il frutto, carnoso e poco lassativo, diventi un po' snervato per poter venire candito alla perfezione.

### *Prugne candite.*

Le prugne sono di difficile lavorazione, perchè la loro pelle è molto sottile: occorre quindi aver molta precauzione nel farle cuocere.

Le prugne verdi si fanno cuocere in acqua salata, per conservarne il bel colore; quelle gialle si dovranno zolforare, e poi finirle come le albicocche.

### *Pere candite.*

Vi sono molte qualità di pere e di varie grossezze. Sono a preferirsi le qualità chiare e non troppo mature, e particolarmente quelle dette pere di San Martino.

Per renderle più bianche, alcuni le passano alla zolforazione; vengono poi sbarazzate dei semi interni con un affilato temperino; infine colla macchinetta a sbucciare o con un temperino corto di lama leggermente curvata si sbucceranno, raschiando ed accorciando il picciolo e gettandole immediatamente in acqua fresca dove avrete messo un po' di allume.

Si procederà poi alla cottura, passando le pere in acqua fresca e mettendole a fuoco. Man mano che le pere saliranno alla superficie dell'acqua, le toglierete colla schiumarola e le metterete nuovamente in acqua fredda con allume.

Si lasciano poi sgocciolare per passarle allo sciroppo. I frutti migliori si finiscono bianchi e quelli un po' scuri si coloriscono di rosso, procedendo come per le ciliege.

### *Fichi canditi.*

Vi sono fichi verdi e fichi chiari moscatelli. Entrambe le qualità sono sottoposte prima alla zolforazione, poi si perforano col punteruolo e si passano in acqua fredda. Si cuociono poscia in acqua salata nella proporzione di due grammi per litro d'acqua, e dopo d'averli ben lavati e sgocciolati, si passano in uno sciroppo piuttosto lungo (18 gradi) continuando l'operazione nel modo con cui vennero trattate le altre qualità di frutti.

### *Mele cotogne candite.*

Perforate le mele in modo di toglierne il torsolo, passandole man mano nell'acqua fredda corretta con allume. Portatele a fuoco in una caldaia, mantenendole sempre coperte dall'acqua. Quando saranno alquanto rammollite, toglietele dalla caldaia per passarle nuovamente in acqua fredda con allume di rocca.

Tagliatele allora in quattro, levandone la buccia ed il torsolo, passandole sempre in nuova acqua.

Ponetele nuovamente a fuoco in acqua corretta con poco acido citrico e terminate di cuocerle fino che avranno raggiunto il grado giusto per poterle far entrare nello sciroppo, lasciandole però per qualche ora in acqua fredda acciocchè perdano tutte le

tracce di acido che possono aver assorbito nella cottura.

È pure indicato il sistema di zolforarle per meglio imbiancarle prima di farle cuocere. Cotte le mele a spicchi come ho spiegato, e ben sgocciolate, non rimane che collocarle nelle apposite bacinelle di terra cotta e versarvi sopra lo sciroppo bollente a 20 gradi. Si procede poi nell'operazione come di abitudine, restringendo lo zucchero ogni volta con l'aggiunta di zucchero in polvere.

### *Cedri canditi.*

Togliete con cura la superficie della buccia che servirà per mettere in infusione, poi tagliate i cedri e fateli cuocere in abbondante acqua, passandoli, appena cotti, in acqua fredda e lasciandoveli qualche giorno, cambiando sovente l'acqua, per togliere al frutto la parte amara.

Si mettono poi nello zucchero molto lungo, restringendolo gradatamente poco alla volta essendo un frutto che assorbe difficilmente lo zucchero. Occorre perciò maggior tempo a candirsi in confronto alle altre qualità di frutta.

### *Poponi canditi.*

I poponi si possono candire interi, o tagliati a fette o a pezzetti quadrati. Si sbucciano e si lasciano qualche tempo in acqua salata, si cuociono in acqua leggermente acidulata, passandoli poi in acqua fredda; si procede in seguito come al solito.

### *Arance e mandarini canditi.*

Le arance e i mandarini si possono candire interi, praticando un taglio in croce sul fondo dopo d'averli sbucciati colla macchina.

Si forano col punteruolo e si lasciano in acqua per alcuni giorni cambiando l'acqua almeno ogni sei ore. Si lasciano, dopo cotti, ben sgocciolare, poi si mettano in sciroppo come le altre qualità.

Identico sistema si segue per candire le bucce di arance, di mandarini, e di limoni. Le bucce conservate in salamoia, messe in vendita dalle Case di Messina e di Palermo, servono benissimo allo scopo, solo che bisogna lasciarle maggior tempo in acqua pura, possibilmente acqua corrente per togliere loro ogni traccia di sale.

### *Chinotti canditi.*

Vi sono due sorta di chinotti, verdi e gialli, taluni piccoli ed altri grossi. Questi frutti si candiscono come le arance ed i mandarini interi. Ai chinotti verdi si colorisce un po' lo sciroppo per dar maggior effetto al frutto quando è ultimato.

### *Ananas canditi.*

Questo frutto che ci arriva conservato nelle scatole da Singapore o dalla Martinica, ha un profumo delicatissimo: si taglia prima a fette rotonde regolari che vengono messe nello sciroppo il quale potrà essere preparato bagnando lo zucchero coll'acqua stessa che si troverà nelle scatole degli ananas.

## PER GHIACCIARE I FRUTTI CANDITI.

Scaldate i frutti nel relativo sciroppo per poterli sgocciolare facilmente. Potrete anche lavarli un istante in acqua calda, lasciandoli poi asciugare nella stufa per circa 12 ore.

In una bacinella piottosto bassa e larga, fate cuocere dello zucchero, senza grassarlo, al filo forte, cioè a 38 o 39 gradi. Aggiungete allo zucchero i frutti ben asciutti; scaldate senza far bollire; lasciate riposare alcuni minuti acciocchè il calore penetri anche nell'interno dei frutti, poi stancheggiate lo zucchero sfregando la spatola di legno contro l'orlo della bacinella, fintanto che lo zucchero incominci a bianchirsi. Fate in modo che si estenda questa velatura su tutta la superficie dello zucchero, rimestandolo leggermente colla spatola stessa; poi, con un'apposita schiumarola a larghi buchi o fatta con fili di ferro intrecciati, toglierete i frutti dallo zucchero per passarli a sgocciolare su appositi graticci. Si lasciano raffreddare, poi si mettono nei cartocci o nelle scatolette.

## MARRONI CANDITI E GHIACCIATI
(*Marrons glacés*).

I marroni sono frutti più difficili a candirsi per la loro friabilità.

Le qualità migliori sono quelle provenienti dal Piemonte, dalla Toscana e dalla provincia di Belluno.

I marroni napoletani sono più grossi, ma più oscuri e più fragili.

Preferiti sono i marroni che, ad operazione finita, riescono chiari. Per ottener ciò, alcune Case grossiste, hanno pensato di zolforare i marroni prima di farli cuocere.

I marroni zolforati sono infatti molto più chiari, ma perdono completamente la squisitezza del loro sapore.

Scegliete una buona qualità, incominciate a sbarazzarli della prima buccia, evitando col coltello di intaccarne la seconda aderente al frutto.

Accomodate i marroni entro vimini, in modo che questi si possano sovrapporre gli uni sugli altri, e poneteli entro un recipiente di rame pieno d'acqua. L'acqua dovrà coprire completamente i marroni. Buona precauzione sarà pur quella di avvolgere i marroni coi canestri entro una tela, aggiungendo all'acqua qualche manata di crusca, senza farla entrare a contatto dei marroni. Si mette il recipiente a fuoco regolato, evitando l'ebollizione troppo precipitata.

Occorrerà più di un'ora prima che le castagne arrivino alla cottura adatta per poterle pelare della seconda pellicola. Durante questo tempo, l'acqua si sarà oscurata alquanto per l'azione dell'acido tannico che in abbondanza contiene la buccia stessa del frutto.

Per evitare quindi che quest'acqua possa rendere oscure le castagne, si dovrà cambiare con precauzione aggiungendovene dell'altra limpida e bollente, senza toccare le castagne, e mentre l'acqua sporca uscirà da una parte inchinando il recipiente, si farà entrare quella chiara dall'altra, evitando che le castagne rimangano all'asciutto.

Quando le castagne saranno cotte, senza però che abbiano a disfarsi, incomincerete a pelarle, una alla volta, colla punta di un temperino, e le passerete con precauzione in uno sciroppo a 20 gradi posto in terrine piatte e basse. Questa operazione dovrà essere fatta da parecchie persone essendo un lavoro lungo e che richiede molta pazienza ed attenzione, per evitare di rompere le castagne il meno possibile.

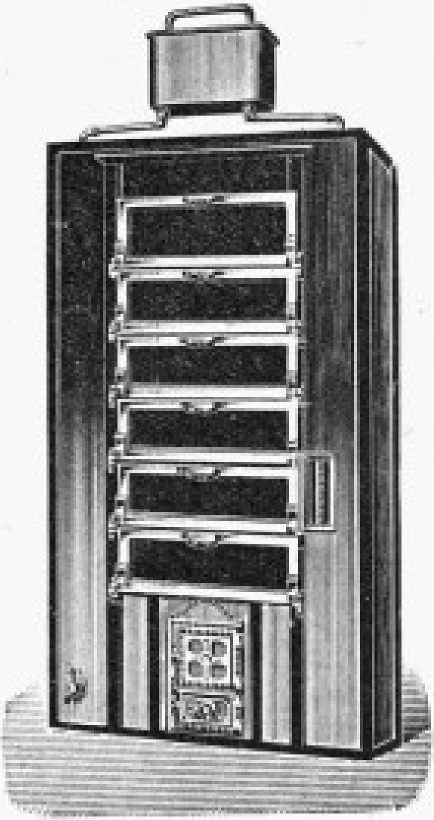


Fig. 106. — Stufa speciale brevettata sistema Rho, per candire marroni ed anche ogni qualità di frutta.

I marroni si possono cuocere anche a vapore, entro appositi recipienti, dove vengono collocate delle bacinelle in rame stagnato e perforate, entro le quali vengono posti i marroni.

Il recipiente viene chiuso e riempito di acqua la quale viene fatta bollire mediante una serpentina di vapore che gira sul fondo oppure per mezzo di doppia parete come un bagno maria.

La stufa (fig. 106) è riscaldata a gaz o carbone

e da appositi tubi che sono applicati sotto ogni piano, passa il vapore che riscalda in modo uniforme tutta la stufa.

I marroni vengono canditi in apposito recipiente di terra cotta e posti nella stufa evitando così di riscaldarlo di tanto in tanto, perchè la stufa dovrà mantenersi calda giorno e notte. I marroni rimangono nella stufa almeno 24 ore.

In tutti i casi quando i marroni sono cotti, e passati allo sciroppo, si procede come per le altre qualità di frutti, aggiungendo allo zucchero qualche bastoncino di vaniglia e restringendolo poco a poco fino a canditura completa.

Quando i marroni sono canditi si lasciano raffreddare, si scolano dallo sciroppo, si accomodano su griglie e si ghiacciono con una ghiaccia alla vaniglia passandoli al forno ad asciugare od in apposite stufe a gaz od a riscaldamento elettrico; bastano pochi minuti nella stufa ed i marroni riescono asciutti e lucidi.

### *Dei composti di frutta.*

Coi frutti si preparano varie specie di composti, secondo l'uso cui devono servire.

Oltre al succo dei frutti, si prepara *la polpa* o *pasta*, la *mezza pasta*, la *marmellata* e la *gelatina*.

La *polpa* o la *pasta dei frutti* si ottiene cuocendo i frutti alquanto maturi e sbarazzati dalla pelle e dai noccioli o semi, e passati per uno staccio.

La *mezza pasta* si ottiene tagliando i frutti a fette, cuocendoli con altrettanta quantità di zucchero in polvere o cristallino.

La *marmellata* è fatta colla polpa o pasta dei frutti, cotta con tre quarti del suo peso di zucchero. Alcuni fanno anche parti eguali, secondo però la qualità dei frutti stessi.

La *gelatina*, trasparente e mucillagginosa, si ottiene col succo dei frutti e zucchero in parti eguali e condensati insieme.

La lavorazione dei composti di frutta, se non richiede speciale conoscenza, abbisogna però di attenzione sopratutto nella cottura; se questa la tenete debole, il composto non si conserverà e comincerà presto a sorbollire; se al contrario la spingerete ad un grado troppo avanzato, il composto disseccherà e lo zucchero si cristallizzerà.

Nel primo caso, potrete riparare rimettendo la marmellata nella bacinella e facendola bollire qualche minuto; e nel secondo, converrà diluirla a fuoco con l'aggiunta di un po' di glucosio.

Per la cottura delle marmellate, si adopera generalmente un recipiente di rame non stagnato, dimenando il contenuto costantemente con una spatola acciocchè la pasta non s'attacchi al fondo. Nelle grandi Case vi sono apposite bacinelle a bagnomaria, oppure *vacums*, o apparecchi per la cottura o concentrazione nel vuoto con apposito agitatore meccanico che funziona internamente.

In tutti i casi però le marmellate non dovranno mai rimanere nei recipienti di rame che il tempo necessario alla loro cottura, raggiunta la quale dovranno essere subito ritirate in appositi vasi o conche di terra o di vetro.

*Conservazione dei composti di frutta.*

La conservazione dei composti di frutta è identica a quella spiegata per conservare i sughi dei frutti stessi.

Le marmellate si conservano benissimo anche solo ritirandole in recipienti di terra ricoperti con carta paraffinata e posti in locali freschi e non umidi.

## GELATINA PER DECORARE.

La gelatina per decorare è fatta colla polpa delle mele *reginette* o *renette*.

Questa qualità di mele è la più indicata, perchè contiene maggior quantità di pectina o parte gelatinosa, che facilita la composizione delle gelatine. Per questa loro proprietà viene adoperata, tanto la pasta che il sugo di dette mele, per rafforzare le altre qualità di frutta. Le gelatine di albicocche, d'arance, di prugne, di pesche, di ananas, di limone, ecc., infatti si ottengono con metà sugo di mele e metà sugo dei frutti suddetti, perchè oltre a riuscire più chiare riescono anche più consistenti.

La *polpa di mele* si prepara nel modo seguente: Scegliete delle belle mele chiare, sbucciatele, tagliatele in quattro asportandone il torsolo, cuocetele con un po' d'acqua a bagno maria e passatele per uno staccio o dall'apposito passatoio meccanico che viene applicato allo sbattiuova della casa Eredi Melzi.

Se vorrete conservare il sugo a parte, non avrete

che filtrarlo dalla polpa ottenuta. Passerete poi nuovamente al fuoco la pasta per restringerla alquanto, raccogliendola in latte nuove galvanizzate e sterilizzate, della capacità da 1 a 5 kg.

Saldati i coperchi, si mettono le latte a bollire come di abitudine per assicurarne la conservazione, ritirandole poi in luogo asciutto e fresco.

Col *sugo di mele* nella proporzione di litri 1 ed eguale peso di zucchero (kg. 1) messo a fuoco a sciogliere ed a bollire un po' insieme, sempre rimovendo con una spatola, otterrete una gelatina chiara e trasparente che potrete colorire e profumare a piacere, utilizzandola, mentre è calda, per ghiacciare le torte e riempire certi spazi destinati a tal uso.

Adoperando sugo e polpa insieme, otterrete una gelatina un po' più consistente ed in certi casi preferibile perchè di maggior effetto.

Fig. 107.

*Gelatina per colare in cipria.*

Ecco gli ingredienti che occorrono:

| | | |
|---|---|---|
| Pasta di mele ....... | kg. | 1,000 |
| Zucchero pilè spezzato | » | 1,200 |

Si procede come sopra, riunendo cioè in una casseruola la pasta e lo zucchero, passando a fuoco, rimovendo costantemente, e quando è sciolto lo zucchero, che avrete lasciato bollire qualche minuto insieme, si toglie dal fuoco, si colorisce e si profuma a piacere;

poi con un imbuto, si cola nella cipria, dove avrete stampato dei fiori, delle foglie e dei gambi, oppure rosoni fantasia, papaveri, iris, ecc., e dopo qualche ora, potrete toglierli dalla cipria, lavarli nell'acqua e servirvene per decorare le torte.

### *Cotognata.*

La mela cotogna è un frutto astringente; crudo non è mangiabile, ma confezionato in gelatina è molto ricercato.

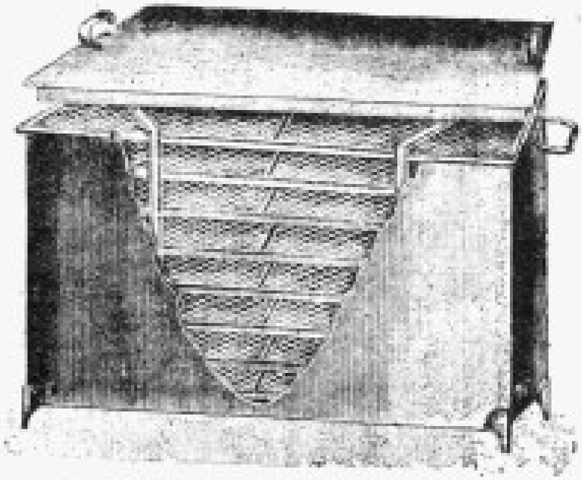


Fig. 108. — **Recipiente a più strati per brillantare i fondenti e le gelatine costruito dalla ditta Luigi e Fratelli Maganza di Milano.**

Scegliete delle belle mele cotogne non troppo mature e mettetele a cuocere a bagno maria in abbondante acqua. Alcuni vi asportano prima i torsoli, ma si può far a meno.

Appena son cotte mettetele in acqua fredda e

sbucciatele per passarle poi per uno staccio o raschiandole a mezzo di una grattugia.

Riunite la polpa ottenuta in un recipiente di rame a doppio fondo o bagno maria, asciugate bene la pasta come d'abitudine, ed aggiungetevi, per altrettanto del suo peso, dello zucchero cotto alla caramella, mescolando bene il tutto.

Riempirete, con questa gelatina, tanti recipienti di latta, foderati di carta, alti un dito e della dimensione di circa 25 cm. in quadro. Il giorno appresso si levano dalle latte le gelatine e si lasciano asciugare nella stufa per alcuni giorni, capovolgendole di tanto in tanto. Otterrete così degli strati di gelatina compatti, che taglierete poi a quadretti regolari per poi brillantarli come i fondenti.

CAPITOLO OTTAVO

# DELLA DECORAZIONE.

Decorare una torta od un dolce qualunque non è cosa tanto facile, come si potrebbe credere, richiedendo un lungo esercizio il sapere maneggiare il *cornetto*, e necessitando inoltre che chi si accinge a tale lavoro non sia totalmente ignaro dei primi elementi di disegno, o per lo meno dotato di un po' di buon gusto.

Con buona volontà ed applicazione, ognuno può riuscirvi; ma è necessario che, specialmente l'apprendista, si dedichi per tempo a tale esercizio, incominciando a riprodurre col cornetto i varii fregi e bordure più facili, fin tanto che la mano sarà addestrata a tale lavoro per passare poi a fregi più complicati.

Il cornetto si forma rotolando, a punta ben chiusa, un foglio di carta pergamenata e sottile, del formato di mezzo foglio di carta da lettere, dando così la forma di un imbuto (fig. 109), che riempirete di ghiaccia sino a metà.

Chiudete poi l'estremità superiore, evitando che la ghiaccia imbratti l'esterno del cornetto (fig. 110).

Si deve abituarsi a decorare a mano libera, e,

Fig. 109.

per facilitare le prove, sarà bene tracciare colla

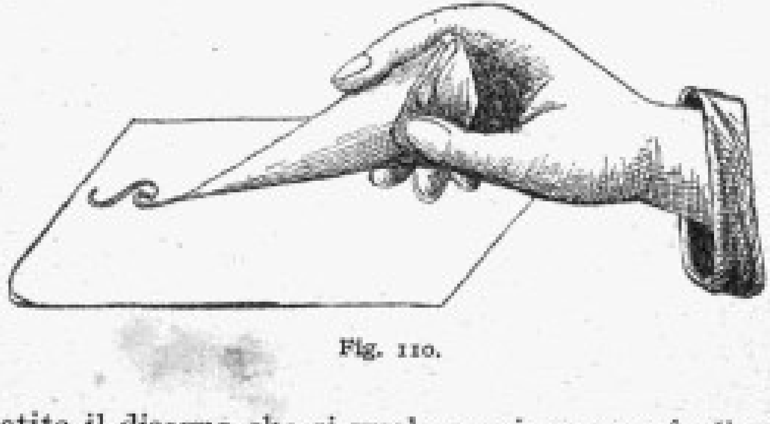


Fig. 110.

matita il disegno che si vuol eseguire su un foglio di

carta bianca, sovrapponendovi poi un vetro, e col cornetto seguire il disegno fatto.

Quando si avrà acquistata una certa pratica nell'adoperare il cornetto, non riescirà tanto difficile decorare una torta.

## MODO DI DECORARE LE TORTE.

Il lavoro più importante che precede la decorazione è quello di ottenere la superficie della torta molto liscia e senza screpolature, e ciò dipende dal modo di ghiacciarla.

Un tempo le torte si ghiacciavano esclusivamente con ghiaccia all'acqua, cioè zucchero al velo bagnato con poca acqua, da formare un impasto un po' denso e leggermente colorito in rosa, oppure lasciato bianco, e steso così sulla superficie della torta, ben inumidita di rosolio o leggermente spalmata di marmellata e messa poi alla bocca del forno ad asciugare.

Questo sistema ha però poca resistenza; ora invece le torte vengono coperte con uno strato di zucchero fondente, diluito e scaldato a parte, con tinte leggere e profumo. La torta deve essere bene inzuppata di liquore e si otterrà una superficie più compatta, liscia, più resistente e senza screpolature, se si avrà avuto cura di non scaldar troppo il fondente, diluendolo con sciroppo oppure con latte.

Il fondente ha un altro vantaggio, ed è quello di poter ghiacciare la torta od un dolce qualunque, a tinte variate, da costituire già da loro un intreccio o la base di una decorazione di maggior effetto. Eccone alcuni esempi.

## DECORAZIONI A MOSAICO.

Per ottenere una superficie a mosaico sopra una torta od un dolce qualunque, occorre, acciocchè il lavoro riesca bene, molta precisione, tracciando con fili di ghiaccia l'intreccio del disegno che si vuole eseguire.

Con un compasso si segnano sulla torta i punti principali dai quali si dovrà poi a mano libera con un cornetto di ghiaccia intrecciare i fili, e dopo di essersi assicurati che il disegno è riuscito regolare, con altro cornetto di fondente bianco, scaldato leggermente e non troppo diluito, s'incomincerà a riempire i vuoti del disegno, che si desidera rimangano bianchi, e poi con cornetto di fondente d'altro colore, rosa, cioccolato, caffè, ecc., si procederà a riempire altri spazi lasciati liberi, seguendo il disegno stabilito, fino ad ottenere completamente rivestita la superficie, formando un intreccio di colori come un pavimento a mosaico.

Alcuni disegni qui uniti danno un'idea di questo genere di lavoro (fig. 111).

La fantasia ha suggerito poi nuovi sistemi, ed infatti, oltre all'intrecciare varie tinte di fondenti, si possono introdurre delle foglie o dei fregi di gelatina, segnandone prima il contorno con un filo di ghiaccia e riempiendo poi lo spazio destinato, colla gelatina di mele.

Dalle tavole colorate che riproduciamo alla fine di questo volume, avrete una chiara idea, meglio che descrivere in tutte le sue variazioni gli infiniti intrecci che si possono combinare.

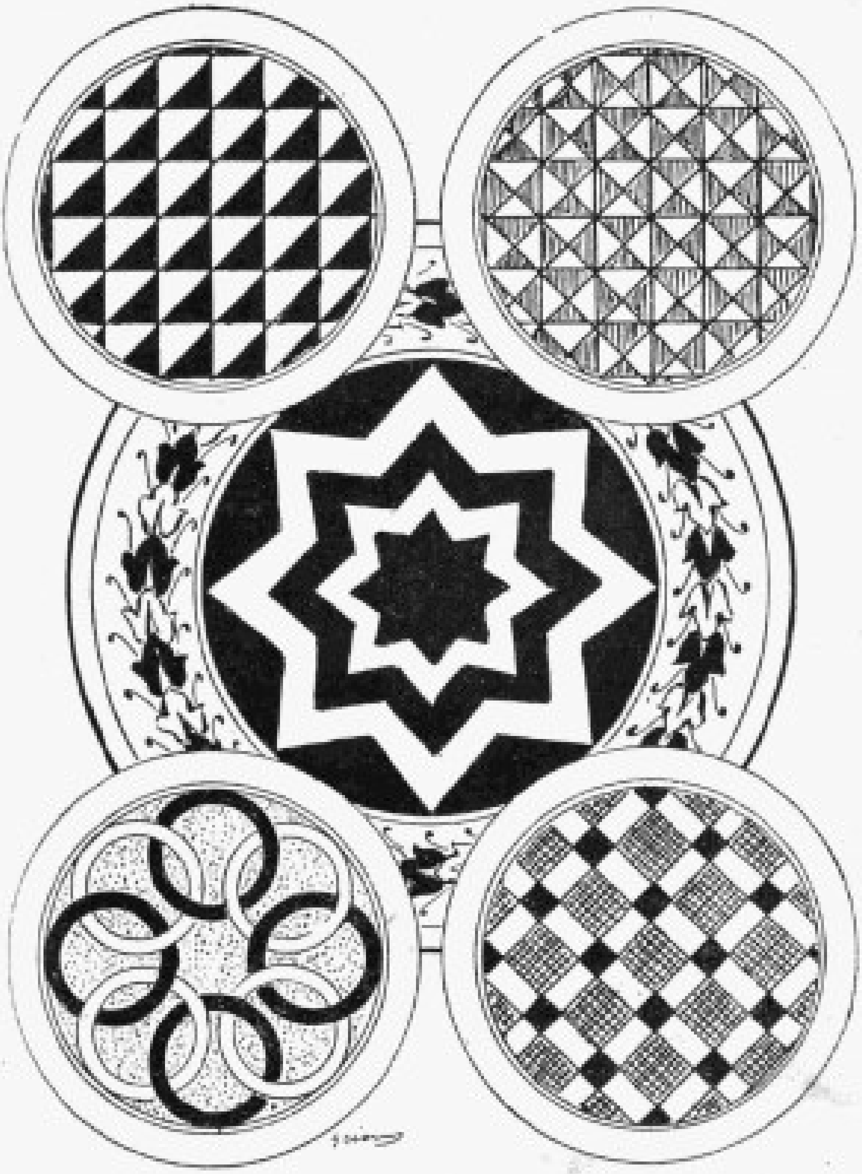


Fig. 111.

Oltre al modo di preparare ghiacciata la torta, troverete segnata la disposizione delle frutta candite, dei fiori di zucchero, ecc., che devono completarne la decorazione. Ed infatti anche in ciò occorre una certa maestria, perchè non si deve ammonticchiare la frutta a casaccio; ma bisogna saperla adattare con grazia, combinando bene i colori, tagliando a fette i frutti troppo grossi, disponendoli a ghirlanda, o formando rosoni, completando con angelica e bucce d'arancia, tagliate a fili od a forma romboidale.

Oltre ai fiori di pasta di mandorle o di zucchero, oltre ai frutti canditi, ai fiori di gelatina e relativi gambi e foglie pure di gelatina, che tanto bene si prestano per intrecciar palme e fregi sulle torte, oltre a servirsi di qualche cornetto di ghiaccia al cioccolato per ottenere qualche bordura d'effetto, oltre all'applicarvi qualche confetto argentato, la torta è in molti casi arricchita da un medaglione di zucchero decorato; e, benchè ora non sia più tanto in uso, tuttavia se il *tableaux* è ben fatto, è sempre, anche al giorno d'oggi, il più bell'ornamento per una torta, sia per nozze, che per onomastico o per qualunque altra ricorrenza.

## DECORAZIONE CON DISEGNI SCREZIATI.

Un metodo di decorazione semplice e di bell'effetto, introdotto da poco tempo per finire i dolci di frutta e di crema, è quello dei disegni screziati (fig. 112).

Il principio di questo sistema era già da tempo conosciuto; infatti si usava, e si usa ancora, applicarlo

alle millefoglie o alle torte di sfogliata ghiacciate, sulle quali vengono tracciati, con un cornetto, dei fili paralleli di gelatina colorata, e mentre la ghiaccia è ancora molle, con uno stecco vengono intrecciate le linee, prima in un senso e poi nell'altro, parallelamente, fondendo la gelatina colla ghiaccia, ottenendosi così un intreccio screziato.

In base a questo principio, ora si decorano le superfici delle torte o dei dolci di frutta e di crema, intrecciando disegni molto indovinati, e per quanto all'apparenza sembrino di facile esecuzione, tuttavia richiedono una certa pratica, non essendo un lavoro sul quale ci si possa troppo indugiare ad eseguirlo, occorrendo colpo d'occhio sicuro e mano franca.

I dolci di crema riescono più facili ad eseguirsi: si riveste la superficie piana del dolce, con crema detta pasticcera o comune un po' sostenuta, contornando il dolce con un bordo di crema al burro montata, poi, con un cornetto di fondente al cioccolato, si tracciano sulla crema, dei fili paralleli, diritti, in circolo, in quadro, ecc. secondo il disegno che si vuol eseguire.

Con uno stecco od una punta qualunque si spostano le linee, obbligandole a seguire traccie alternate, riuscendo così ad ottenere dei disegni screziati di bellissimo effetto.

Ho detto di adoperare un cornetto di fondente al cioccolato, ma si può anche alternare le linee con fili sottilissimi di gelatina colorata in rosso o verde chiaro, oppure fondente di varii colori, tutto ciò secondo il gusto di chi lavora (vedi disegni alla tavola colorata XIX).

Pei dolci di frutta si ghiaccia la superficie del

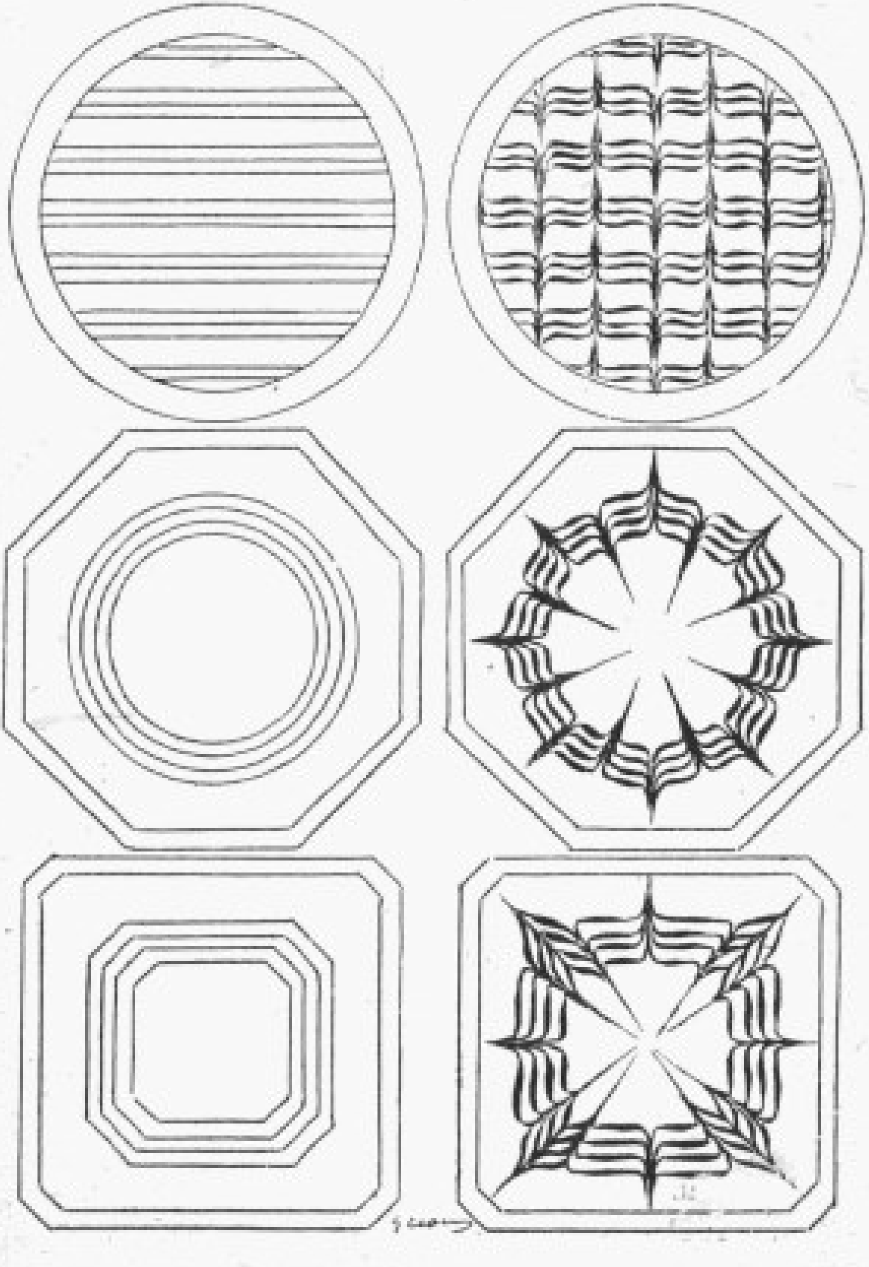


Fig. 112.

dolce, con fondente tenuto un po' grasso e non troppo caldo, acciocchè non s'indurisca subito appena versato.

Un bordo di ghiaccia o di pasta di mandorle servirà a tener raccolto il fondente, necessitando che rimanga un po' alto di spessore.

Con un cornetto di ghiaccia colorata, oppure fondente o gelatina, si tracceranno le linee parallele, che dovranno formare il disegno, e prontamente, con una punta, si sposteranno le linee, fondendole insieme nelle varie direzioni, che dovranno costituire il disegno stabilito.

La tinta di fondo e quella delle linee può variare secondo i gusti. Di bell'effetto sono le torte ghiacciate di fondente cioccolato, screziate con filo di ghiacce bianca.

## GHIACCIA PER DECORARE.

Si chiama comunemente *ghiaccia* o *ghiaccia reale*, l'impasto di albume d'uovo e zucchero impalpabile montati insieme, ed ecco in che modo si prepara.

In una tazza ben pulita, si mette un albume di uovo o due, e vi si aggiunge, poco per volta, dello zucchero impalpabile, sbattendo vivamente insieme in modo di ottenere una massa soffice, resa ancor più bianca coll'aggiunta di qualche goccia di sugo di limone o d'acido acetico o aceto bianco.

Finita questa operazione, si tiene il tutto coperto con un pannolino umido.

Nelle fabbriche dove si fa molto uso di *ghiaccia*, viene preparata diversamente. Al posto dell'albume

d'uovo si adopera una *composizione* (così si chiama) di grammi 60 di colla forte chiara e gr. 25 di allume di rocca. Questo miscuglio si prepara così: si lascia prima per alcune ore la colla in un litro d'acqua a bagno maria, per facilitare la liquefazione, poi si mette a fuoco ed appena incomincia l'ebollizione si aggiunge l'allume a sciogliersi, rimescolando colla spatola il tutto, che poi si passa per uno staccio e si conserva in fiaschi o bottiglie in luogo tiepido, specialmente d'inverno, perchè si congela facilmente.

Questa *composizione* o albume d'uovo artificiale, serve meglio della vera albumina d'uovo per preparare una ghiaccia più forte, necessaria per la fabbricazione dei fiori, figurine, ecc.

Però, per decorare torte o qualunque altro dolce di pasticceria, è da preferirsi la ghiaccia reale, fatta con albume d'uovo e leggermente profumata.

### *Fiori di ghiaccia.*

I fiori sono e saranno sempre il più bell'ornamento in qualunque lavoro decorativo.

Per decorare torte, dolci, alzate, ecc., i fiori hanno una parte importantissima. Questi possono essere imitati ed applicati in mille modi; si fanno fiori di zucchero, di pastigliaggio, di caramella, di pasta di mandorle, di cioccolato, di crema, ecc., ed anche i fiori naturali stessi, che si candiscono come i frutti e servono per decorare confettiere e comporre graziosi *bouquets*.

I fiori di ghiaccia si fanno col cornetto di carta (fig. 113), alla cui esteremità viene applicata una boc-

chetta piccola di ottone, tagliata in modo che permetta alla ghiaccia di uscire a forma di nastro, più o meno grande, secondo la necessità.

L'operaio che eseguisce tale lavoro si serve di appositi stampini di metallo, unti di vasellina, e su ciascuno d'essi intreccia i petali man mano che fa

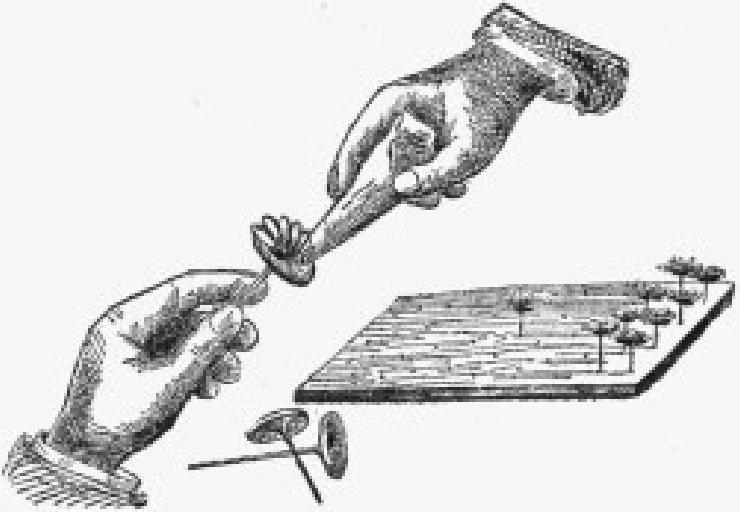


Fig. 113.

uscire dal cornetto la ghiaccia, imitando ogni sorta di fiori, guidato un po' anche dalla lunga pratica.

Gli stampini vengono poi infissi su apposite assicelle bucherellate, si mettono nella stufa a seccare, indi si stacca il fiore per ultimarlo, sfumandolo nelle sue variate tinte e combinandovi i relativi pistilli.

### *Fiori di pastigliaggio.*

Molto più naturali e leggeri sono i fiori di pastigliaggio. Qualunque fiore può essere perfettamente

imitato. Nelle grandi fabbriche vi sono operai che si dedicano esclusivamente a tale lavoro, e, come in tutte le cose, il perfezionamento si ottiene col costante lavoro.

La lavorazione dei fiori in pastigliaggio è molto differente da quella dei fiori di ghiaccia.

Il pastigliaggio viene modellato colle dita e coll'aiuto di appositi stecchi d'osso (fig. 114).

La mano abile di chi lavora trasforma in breve

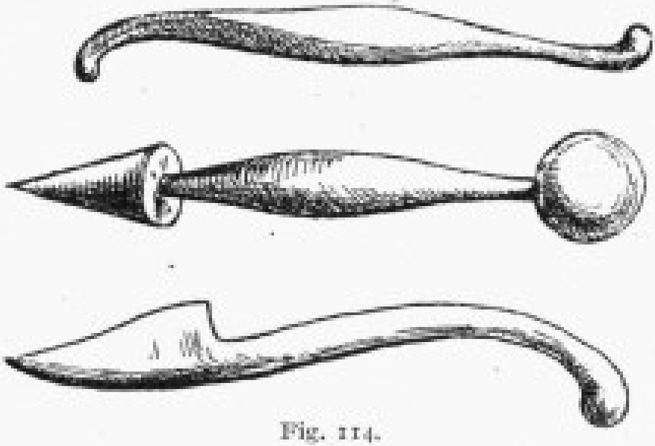


Fig. 114.

tempo la pasta in tanti petali sottilissimi, trasparenti, più o meno ondulati ed intrecciati fra loro, e mentre li combina nella gradazione delle tinte, li attacca con maestria ad uno stelo, già preventivamente preparato, infisso ad un filo di ferro che deve poi servire di gambo.

## PASTIGLIAGGIO PER MODELLARE.

Ecco come si prepara:

Mettete 25 gr. di gomma adragante in mezzo litro d'acqua, lasciandola macerare fino al giorno appresso.

Passatela poi per uno staccio finissimo di crine, riunendola su d'una lastra di marmo ben pulita, stancheggiandola e sbattendola fortemente colle mani sì da rendere detta gomma spugnosa e molto elastica.

Aggiungete di tanto in tanto un po' di zucchero impalpabile, amalgamandolo bene alla gomma senza che s'aggrumi. Incorporatevi per ultimo della cipria o farina di riso finissima e ben asciutta, quanto basta per ottenere una pasta un po' sostenuta e contemporaneamente elastica, liscia ed omogenea.

A questa pasta si potranno dare tutte le gradazioni di tinte. Si conserva in recipienti di terra coperti da un pannolino umido.

### *Fiori di pasta di mandorle.*

I fiori di pasta di mandorle si fanno come quelli di pastigliaggio. Generalmente si modellano solo rose e qualche fiore un po' grosso, essendo la pasta più fragile del pastigliaggio, ma ha però il vantaggio d'essere mangiabile, mentre i fiori di pastigliaggio possono servire solo per ornamento.

## PASTA DI MANDORLE PER FIORI.

Rompete in granella un chilogramma di mandorle dolci, pelate e ben asciutte.

Cuocete kg. 2 di zucchero spezzato, alla bolla forte, aggiungendovi 100 gr. di glucosio. Unite allo zucchero cotto le mandorle triturate; stancheggiate il tutto insieme in modo che lo zucchero granisca, passate poi parecchie volte alla macchina a cilindri,

sino a che otterrete una pasta molto sottile, evitando che le mandorle faccian olio.

Ritirate la pasta sul tavolo di marmo, e, colle mani, incorporatevi 50 gr. circa di gomma adagrante, messa a bagno il giorno prima, stancheggiata e lavorata a parte.

Indurite per ultimo con zucchero al velo impalpabile, in modo d'ottenere una pasta soffice ed elastica.

Profumate e colorite a piacere.

### *Fiori di caramella.*

Per fare i fiori di zucchero alla caramella, oltre a conoscere bene la lavorazione dello zucchero, è necessario fare delle prove prima di arrischiarsi in un lavoro d'impegno. Solo colla pratica s'imparano tante cose: le descrizioni, per quanto dettagliate, servono ben poco. Uno dei casi è appunto il presente.

I fiori di caramella si fanno trasparenti, oppure con zucchero tirato, e ciò dipende dal fiore che si vuol imitare.

Si cuoce poco zucchero per volta (circa 500 gr.) aggiungendovi, quando sta per bollire, un piccolo cucchiaio di cremortartaro per ingrassarlo.

Cotto lo zucchero alla caramella, colle dovute precauzioni, versatelo sulla lastra di marmo unta di vasellina, lasciate un po' raffreddare e dividetelo nei colori che vi potranno occorrere.

Adoperatene poco per volta, mantenendo il resto in luogo piuttosto caldo.

I fiori si ottengono modellando la caramella colle dita e servendosi di forbici e pinzette. Il lavoro però

dev'essere fatto con molta destrezza. È indispensabile pure avere alla portata della mano una fiammella a gaz od a spirito, per riscaldare la caramella ad ogni occasione per attaccare i petali fra loro.

Volendo fare dei fiori un po' grandi, come per esempio un girasole (vedi tavola XXIV), allora potrete preparare degli stampi di petali di varie grandezze (in gesso o metallo) e coll'aiuto di essi vi riescirà facile allestire una certa quantità di petali gialli di varie grandezze, sottili ed un po' ondulati.

Infine non vi rimarrà che comporre il fiore sulla torta o sul dolce, adattando i petali, ad uno ad uno, in corona, formando il seme con granella di cioccolato.

Nell'identico modo potrete fare i crisantemi, i garofani, le margherite — quest'ultime adoperando caramella tirata bianca — (v. disegno a tav. XXIV), e così dicesi per le foglie verdi e relativi gambi.

Trattandosi di decorare un dolce, un vaso di croccante od un'alzata qualunque di zucchero, i fiori devono essere applicati subito per poter dar loro una disposizione un po' artistica e naturale.

Se il dolce da decorare non è pronto, bisognerà conservare i fiori e le foglie in una scatola di latta ben chiusa (1).

### *Nastri di caramella.*

Come si fanno i fiori di caramella, così si fanno anche i nastri per ultimare un canestro di caramella o di croccante.

---

(1) Una descrizione più dettagliata per fare i fiori di caramella, la troverete nel mio man.: *Gelati, dolci freddi e rinfreschi* (Ed. Hoepli).

I nastri riescono molto naturali, lavorando la caramella fin che diventa lucida come la seta.

Si possono anche combinare varie tinte insieme, ottenendo dei bellissimi effetti. I nastri poco per volta si allungano dando loro una forma piatta e larga, tutta eguale, assottigliandoli sufficentemente, ripiegandoli e foggiandoli a nodo.

Questa operazione si deve fare in un ambiente piuttosto caldo o vicino al forno, per evitare che la caramella si raffreddi innanzi tempo.

### *Fiori di crema al burro.*

Colla crema al burro, ben montata e sostenuta, si possono fare dei bellissimi fiori e specialmente rose di varie tinte.

Il sistema è identico a quello indicato per far i fiori di ghiaccia: occorre però che il cornetto sia tagliato un po' più largo.

I fiori si fanno su piccoli fondi rotondi di pasta biscotto, collocandoli poi in luogo ventilato acciocchè s'induriscano.

### *Fiori di lattemiele.*

Anche col lattemiele si fanno dei fiori per decorare *spumoni*, *stracchini gelati*, ed anche dolci al lattemiele, propriamente detti *lattemieli fiorati*.

I fiori si fanno nell'identico sitema di quelli di crema al burro; occorre però che il lattemiele sia ben sostenuto.

### *Fiori di cioccolato.*

I fiori di cioccolato servono specialmente per decorare dei lavori in cioccolato, come per esempio le uova che si fanno nelle ricorrenze delle feste pasquali.

I fiori di cioccolato si fanno sciogliendo, a bagno maria, il cioccolato detta copertura, che contiene molto burro di cacao, e se per caso fosse troppo liquida, si indurisca aggiungendovi, poco per volta, qualche goccia di sciroppo e lavorandola bene con una spatola di legno, fin tanto che riesca una pasta uguale alla panna montata od alla ghiaccia reale.

Indi questa pasta, non troppo calda però, si adopera per decorare e far fiori col medesimo sistema indicato per la ghiaccia stessa.

Si lascia raffreddare il cioccolato prima di staccarlo dagli stampini, i quali saranno in precedenza rivestiti di stagnola.

Per ultimo i fiori di cioccolato vengono leggermente pennellati con vernice di benzoino.

## DEI *TABLEAUX*
### O MEDAGLIONI DI PASTIGLIAGGIO DECORATI.

A completare l'ornamentazione di un dolce o di una torta, viene spesso a proposito l'applicazione di un quadro o *tableaux*, dove generalmente si scrivono gli auguri di circostanza.

Sono placche di pastigliaggio modellate in appositi stampi intagliati, o tranciate con tagliapaste

a forma di targhette rotonde, ovali, quadrate, a risvolti, a cestella, a nastro, ecc., che messi poi ad asciugare, vengono in seguito decorati al cornetto.

L'eseguire tale lavoro non è compito di tutti: occorre la mano abile del decoratore di professione.

Se avrete quindi bisogno di qualche *tableaux* per completare l'ornamento di un'alzata, di un dolce o di una torta per nozze, ricorrete alle fabbriche speciali per tali lavori, dove, provetti artisti eseguiscono ogni genere di decorazioni al cornetto, fiori, figurine, paesaggi, gruppi allegorici, e dei veri quadri a basso od alto rilievo, rappresentanti soggetti storici, scene teatrali, e molte volte dei veri capolavori d'arte.

### *Modelli forati per decorare.*

Da alcuni anni venne introdotto un nuovo mezzo facile, di sicuro effetto e pronta esecuzione, per decorare torte e dolci.

Intendo parlare delle placche forate, le quali vengono applicate sulla superficie del dolce, quando è già rivestito di fondente (vedi figg. 115, 116, 118).

Colla lama di un coltello si spalma poi, sulla placca, della crema al burro o del fondente sciolto o gelatina di frutta, o semplicemente si spolvera detta placca di zucchero impalpabile o cacao, secondo le circostanze che si presentano. Si ritira con precauzione la placca, ed il dolce è decorato con semplicità ed eleganza in pari tempo.

Siccome non tutti i lavoranti possono essere diseguatori, così si ricorre a questi modelli forati, coi

quali ognuno può decorare e disimpegnarsi con onore in qualunque circostanza.

Presso la ditta Maganza di Milano si trovano in vendita molti di questi modelli da me disegnati espressamente.

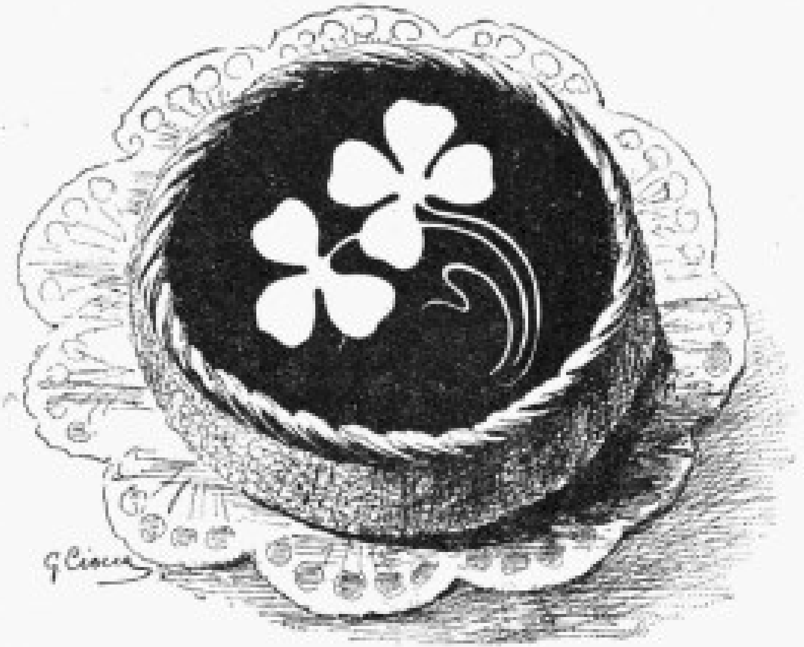



Fig. 115.

Ultimamente ho pubblicato anche un ricco album di disegni in tricromia, composto di ottanta tavole illustrate con spiegazioni in quattro lingue e con relative tavole forate per riprodurre i disegni.

L'album intitolato *La pasticceria artistica moderna* di G. Ciocca è in vendita presso la direzione del *Giornale dei Pasticcieri*, in Milano, Corso Garibaldi, 71.

Fig. 116.

## ZUCCHERO SPONGATO PER ROCCE.

Nelle decorazioni dei dolci fantasia succede spesse volte di dover raffigurare un tempietto, un mulino, o qualche altra graziosa costruzione in miniatura.

Per raffigurare le rocce è indicatissimo lo zucchero spongato o zucchero *soufflé;* ed ecco in che modo si prepara.

In una casseruola non stagnata e ben pulita, mettete kg. 1 di zucchero pilè, e bagnatelo con mezzo litro d'acqua. Passatelo a fuoco vivo, continuando a rimuoverlo con una spatola di legno, allo scopo che si sciolga completamente prima di entrare in ebollizione.

Abbiate cura di mantenere inumidito l'orlo della casseruola, acciocchè lo zucchero cuocendo non abbia a granire.

Curate che la superficie dello zucchero sia sempre purgata della schiuma azzurrognola che andrà formandosi sul principio dell'ebollizione, e lasciate poi cuocere fino alla cottura della caramella.

A parte, intanto, preparate un po' di ghiaccia reale, composta di un albume d'uovo e zucchero al velo quanto basta per ottenere un tutto ben montato e soffice.

Preparate pure un cartoccio quadrato, formato da un foglio di carta bianca della grandezza d'un giornale, piegato in modo di ottenere una scatola scoperta della lunghezza di circa 30 centimetri, larga 15 e alta 10, oppure foderate di carta bianca (fig. 117),

una scatola qualunque delle proporzioni presso a poco a quelle che ho indicato.

Quando lo zucchero sarà cotto alla caramella, ritirate la casseruola dal fuoco e aggiungete la ghiaccia reale, amalgamando il tutto con una spatola. Si vedrà a poco a poco lo zucchero montare come una spumiglia per poi leggermente scendere. A questo punto verserete tutto il contenuto della casseruola nella scatola di carta che avrete pronta sul tavolo.

Colla medesima casseruola capovolta, mantenete

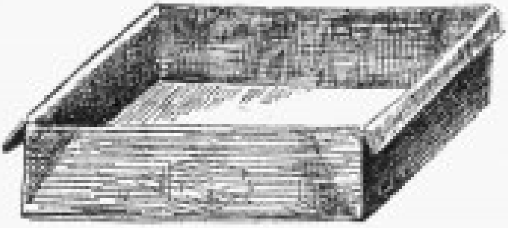


Fig. 117.

coperta la massa di zucchero che andrà sempre più gonfiandosi. Si tiene coperta acciocchè il vapore che si sprigiona dallo zucchero si disperda poco per volta, e così, evitandosi il repentino contatto dell'aria, si otterrà uno zucchero più leggero e spongoso.

Dopo pochi minuti l'operazione sarà finita e non rimarrà che lasciar raffreddare il tutto.

Per togliere la carta che sarà rimasta aderente allo zucchero, basterà bagnarla leggermente con un po' d'acqua.

Si può ottenere lo zucchero spongato anche di vari colori, ed in tal caso basta colorire la ghiaccia.

Fig. 118.

## CROCCANTI ED ALZATE IN CARAMELLA.

I croccanti hanno perso un po' dell'antica loro fama, così pure le alzate in caramella; tuttavia, pel servizio dei gelati, i croccanti sono ancora in uso sotto forma di coppe, canestri, ecc., decorati a fiori di caramella, a nastri ed in mille altri modi.

Una ricca descrizione di tutti questi lavori, illustrati da numerosi disegni, la troverete sul mio trattato dei *Gelati, dolci freddi e rinfreschi* (Manuali Hoepli).

Qui intanto indicherò un mezzo semplice per allestire un'alzata di croccante e di caramella, leggera, e di facile costruzione, servendovi dei modelli forati N. 38 e N. 41 (in vendita presso la ditta Luigi Maganza).

Mettete 500 gr. di zucchero in polvere in una casseruola di rame non stagnata, spruzzatelo col sugo di mezzo limone e passate al fuoco, rimuovendo costantemente con una spatola finchè lo zucchero sarà sciolto, ed avrà acquistato un bel colore biondo.

Aggiungete allora 300 gr. di mandorle dolci sbucciate, filettate e ben secche, amalgamatele allo zucchero e versate il tutto sul tavolo di marmo unto di burro.

In luogo di mettere il limone per grassare lo zucchero potrete aggiungere 100 gr. di glucosio; così otterrete un croccante più chiaro, e non granirà facilmente, permettendovi di utilizzarlo sino all'ultimo pezzo, specialmente quando si tratta di eseguire dei lavori lunghi ed un po' complicati.

Stendete col matterello il croccante sul tavolo, tagliatene due dischi col tagliapaste, uno di 15 cm. e l'altro di 10 di diametro e lasciateli raffreddare a parte. Il resto del croccante modellatelo entro una tortiera di circa 25 cm. di diametro, ed intanto che anche questo si raffredda, disegnerete sul tavolo unto,

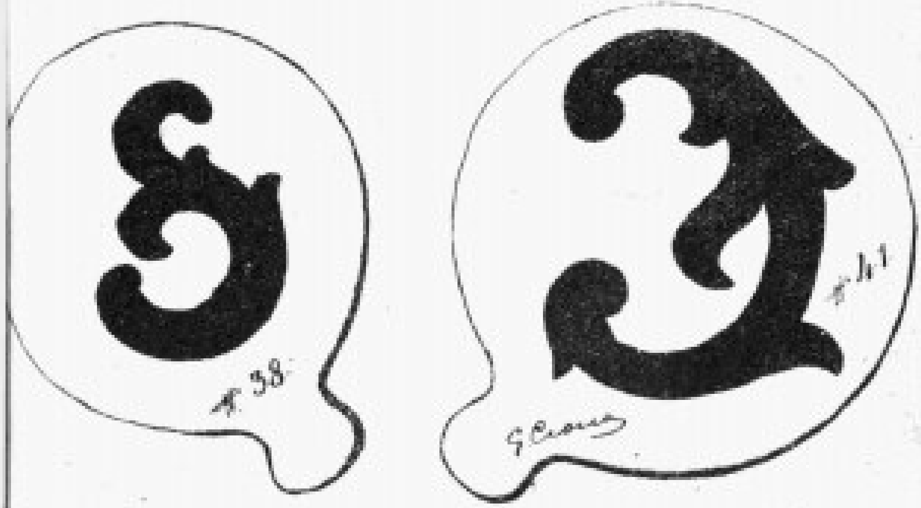



Fig. 119.

con una matita, ripetutamente per dieci o dodici volte, i due disegni (fig. 119).

Quest'operzione vi riescirà facile seguendo il contorno dei relativi modelli forati e lasciando un po' di spazio fra loro.

Con un cornetto di ghiaccia, passerete un filo sul segno tracciato in matita, facendo così per tutti i disegni e formandovi come una sponda di sicurezza.

In ciascuno di questi modelli, verserete dello zucchero alla caramella, che avrete preparato a parte,

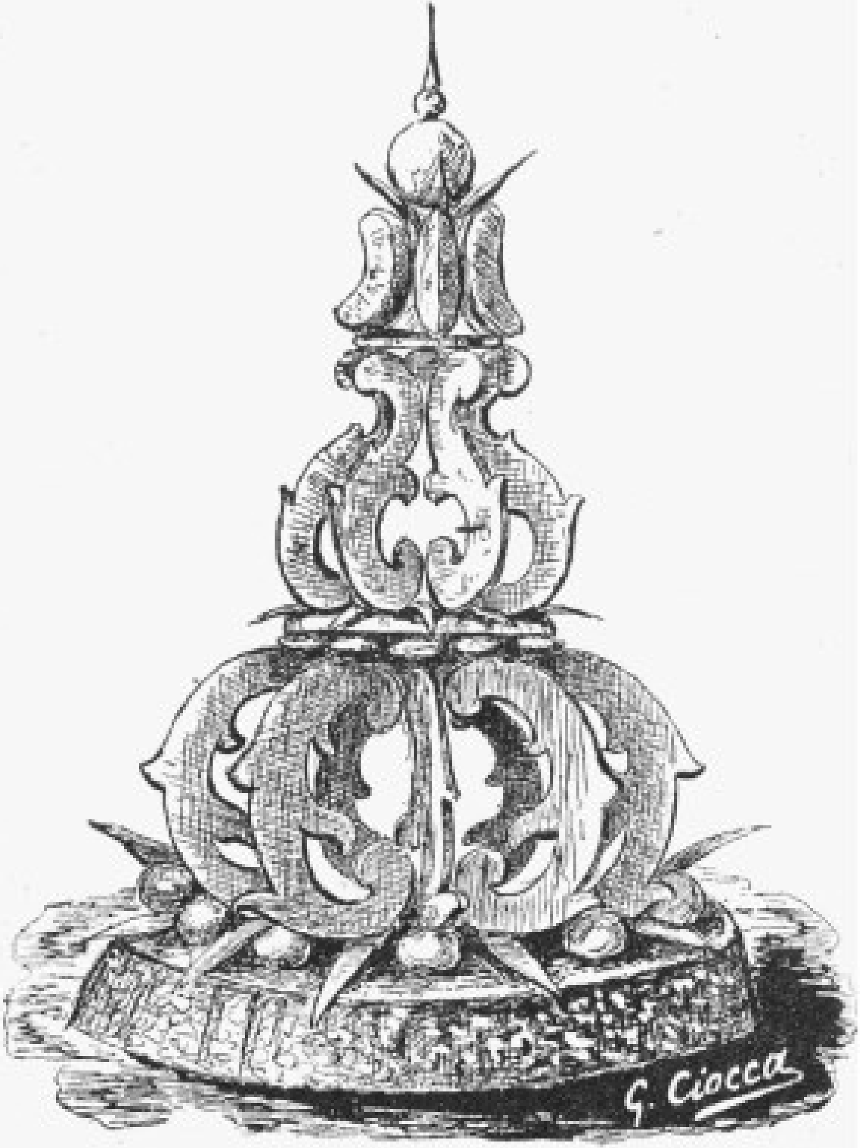



Fig. 120.

servendovi d'una casseruola piccola a becco sottile, per facilitare l'operazione.

Colla lama di un coltello, solleverete poi queste guarnizioni di caramella dal tavolo, per lasciarle ben raffreddare, e, con esse, coi dischi al croccante e colla forma di base ottenuta dalla tortiera, vi riescirà facile costruire un'alzata, completando a piacere con frutti caramellati (fig. 120).

Molte altre costruzioni potrete fare seguendo questo sistema, preparando all'occorenza da voi stesso i modelli che vi detterà la fantasia.

Le alzate, le coppe, i cestini, ecc., in caramella, decorati, e i fiori pure di caramella, sono molto in uso pel servizio dei gelati. Troverete perciò, nel mio già citato Manuale testè pubblicato: *Gelati, dolci freddi e rinfreschi* (edizione Hoepli), una variatissima descrizione, riccamente illustrata di tutti questi lavori, secondo i più moderni sistemi.

## DEI TORRONI.

Oltre ai croccanti, in parecchie regioni d'Italia si fa molto commercio dei torroni, che, come le torte, il panforte, la spongata, ecc., vengono, in parte, decorati elegantemente con fiori e medaglioni in zucchero.

I torroni sono modellati entro forme quadrate di varie grandezze, avvolti in fogli di ostie; vengono in seguito ricoperti da una ghiaccia di zucchero o di fondente e quindi decorati.

Si foggiano pure in lunghe stecche, avvolte in carta paraffinata, oppure tagliate in tanti pezzi qua-

drati, per la minuta vendita. Questi vengono poi avvolti in eleganti scatolette istoriate, che formano l'attrattiva dei nostri bambini.

Vi sono parecchie specie di torroni le quali variano a seconda delle materie che sono impiegate per la loro confezione.

Se adoperate miele puro, uova fresche, mandorle dolci e sopratutto pazienza ed attenzione nella lavorazione, otterrete certamente un prodotto perfetto.

Ecco, frattanto, le dosi per confezionare alcune qualità, per modo che ogni credenziere potrà prepararle senza bisogno di macchinari speciali.

*Torrone sopraffino alla vaniglia.*

| | | |
|---|---|---|
| Miele .................... | kg. | 0,500 |
| Zucchero pilè ........... | » | 0,500 |
| Pistacchi ................ | » | 0,050 |
| Nocciole perlinate in rosa . | » | 0,500 |
| Mandorle dolci sbucciate . | » | 1,000 |
| Albumi d'uovo alla neve .. | N. | 5 |
| Profumo di vaniglia. | | |

In una bacinella di rame ben pulita (possibilmente a doppio fondo a bagno maria) si ponga il miele, asciugandolo al fuoco senza cessare di muoverlo continuamente con una spatola.

Quando il miele sarà ben condensato, aggiungetevi, poco per volta, gli albumi d'uovo montati alla neve, e, per ultimo, lo zucchero che avrete fatto cuocere alla caramella.

L'operazione in sè è facile, ma molto lunga, perchè, prima di aggiungere lo zucchero, bisognerà ac-

certarsi che il miele sia arrivato alla cottura giusta; il che si conosce staccandone una piccola parte, dal composto, con un dito bagnato di acqua ed immergendolo immediatamente in acqua fredda per alcuni secondi: premendolo poi colle dita o sotto i denti, dovrà rompersi come la caramella.

Aggiunto lo zucchero cotto, continuate ancora a dimenare colla spatola, amalgamando bene il tutto. Provatene nuovamente la cottura, e quando avrà raggiunto il grado quasi dello zucchero alla caramella, ritirate dal fuoco ed aggiungetevi le mandorle dolci mondate ed asciutte, i pistacchi pure mondati, le nocciuole perlinate con un po' di zucchero rosa, il tutto conservato per qualche istante in una stufa a scaldare. Mescolate bene il composto e rinserratelo entro quadrati larghi e bassi foderati di fogli di ostia; ricoprirete pure la superficie con ostie, pressando bene la pasta mediante alcune assicelle appoggiate sulla superficie, sovrapponendovi alcuni pesi.

Dopo un quarto d'ora circa, od appena che il torrone sarà raffreddato, si toglie dalle placche entro cui lo avrete serrato, ed incomincerete a tagliarlo in lunghe stecche eguali, avvolgendole in carte paraffinate, e racchiudendole in barattoli di vetro ben chiusi, per evitare il contatto dell'aria e dell'umidità.

L'industria del torrone, che è una specialità italiana, ha trovato modo di perfezionare il prodotto e semplificarne la lavorazione mediante l'applicazione di macchinari speciali che evitano il lungo e faticoso lavoro di asciugamento del miele, fatto sino a pochi anni addietro ancora a mano. Queste macchine sono di costruzione nazionale.

### *Torrone di nocciole.*

Si procede coll'identico sistema del torrone alla vaniglia; soltanto che in luogo di mandorle e pistacchi, si adoperano nocciole torrefatte (kg. 2).

### *Torrone commerciale.*

Volendo ottenere un torrone più economico, per tranciare in piccoli pezzi da 5 e 10 cm., è d'uopo attenersi alle seguenti proporzioni:

| | | |
|---|---|---|
| Miele .................... | kg. | 0,250 |
| Glucosio ................ | » | 0,250 |
| Zucchero alla caramella .. | » | 0,500 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,200 |
| Nocciole toste ........... | » | 1,000 |
| Mandorle toste .......... | » | 0,500 |
| Albumi d'uovo alla neve . | N. | 5 |
| Profumo a piacere. | | |

Si amalgama per bene il miele al glucosio, si aggiungono gli albumi d'uovo montati, quindi lo zucchero alla caramella, e, per ultimo, le nocciole e le mandorle ben scaldate. Nel frammischiare il tutto, aggiungetevi lo zucchero in polvere, che ha la proprietà di mantenere il torrone un po' più tenero, ma evita però che si liquefi troppo facilmente.

Questa qualità di torrone viene profumata a piacere — limone, arancio, cannella, garofano, menta, caffè, ecc. — formando così un assortimento variatissimo, che viene poi tagliato in tanti pezzi eguali

ed avvolti in carta sostenuta o carta paraffinata e per ultimo messo in apposite scatole di cartone.

*Torrone alla frutta candita.*

Ecco gli ingredienti che occorrono:

| | | |
|---|---|---|
| Miele .................... | kg. | 0,250 |
| Glucosio .................. | » | 0,250 |
| Zucchero alla caramella .. | » | 0,500 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,200 |
| Albumi d'uovo montati .. | N. | 5 |

e kg. 1 di frutti canditi tagliati a pezzi eguali e fatti ben asciugare nella stufa.

I frutti che vengono generalmente adoperati per questo genere di lavorazione, sono: ciliege, amarene, albicocche, pistacchi, bucce candite d'arance, cedro candito, ecc. La lavorazione è sempre identica sul principio; occorre precauzione quando si deve, in ultimo, frammischiarvi i frutti.

CAPITOLO NONO

# DOLCI FANTASIA.

La serie dei dolci fantasia è infinita, variando secondo il capriccio di chi lavora.

Il lavorante deve mettere in pratica tutta la sua intelligenza e saper accoppiare la sua capacità tecnica ad un po' di fantasia.

Innumerevoli sono i soggetti che si possono fare coll'aiuto delle paste, delle creme, e della variata miriade dei composti, e ciò costituisce un importante complesso di risorse del mestiere.

Per riuscire quindi ad eseguire un lavoro degno d'encomio, occorre conoscere a fondo tutti i segreti professionali ed avere dell'immaginativa.

Per meglio venire in aiuto in tale circostanza, ho creduto bene di unire alcune tavole illustrate, dove ho raccolti parecchi esemplari di detti dolci fantasia accompagnandoli da brevi descrizioni.

## DESCRIZIONE DEI DOLCI FANTASIA.

### *Un libro decorato.*

Preparate un rettangolo di pasta margherita, per formare il corpo del libro, lo farcirete di crema o gelatina di frutti inumidendolo di rosolio o liquore spiritoso. Dalla parte della legatura, darete la forma arrotondata e per formare la copertina, applicherete due lastre sottili rettangolari di croccante che preparerete a parte. Le lastre dovranno sporgere un po' dal quadrato di pasta per dare maggior effetto di verosimiglianza. Si completa il libro, ghiacciando di fondente al cioccolato la parte laterale che forma la fasciatura, ed il fondo del disegno tracciato sulla copertina. Si decora poi con ghiaccia e cioccolato, applicandovi qualche fiore di zucchero o di caramella.

Si può anche raffigurare un libro aperto, oppure un libro collocato su d'un cuscino, o si potrà anche dare al libro la forma di un album, decorando la copertina in armonia.

Anche colla pasta di mandorle si può fare la copertina imitando le legature e le copertine esposte nei negozi dei librai e che possono suggerire le più graziose combinazioni di tinte e di fregi.

### *Carte da giuoco* (Tavola XXI).

Si può dare ad una torta qualunque la forma di quattro carte da giuoco aperte a ventaglio, di cui si ghiaccia in modo regolare di *fondant* verde il con-

torno e di bianco la superficie. Presso i fabbricanti di attrezzi per pasticcieri, non vi sarà difficile di trovare dei tagliapaste, aventi la forma di trifoglio, picche, cuori e quadri, ed allora con detti stampi si avrà di molto semplificato il lavoro. Si fa un po' di gelatina di mele, parte tinta in rosso e parte in cioccolato, si lascia raffreddare su lastre di latta, e con essa, che avrà uno spessore di pochi millimetri, si formeranno i cuori, i quadri, i fiori, le picche per decorare le carte.

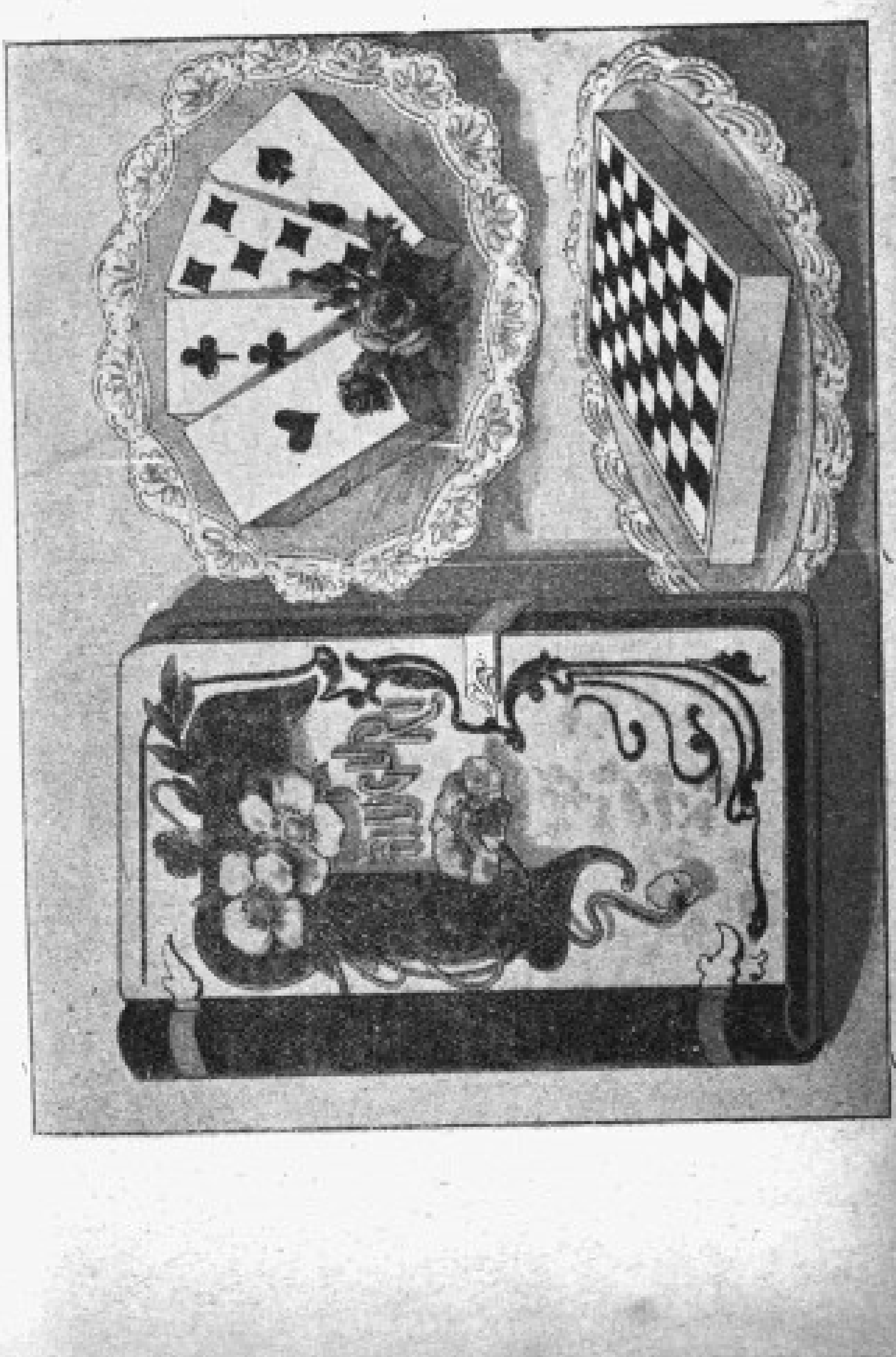
Si contorna la carta con un filo retto di ghiaccia e si completa la decorazione con rose di zucchero o di crema al burro.

### *Giuoco della dama* (Tavola XXI).

Si prepara una torta quadrata farcita di crema di burro, a due strati, uno di vaniglia ed uno di cioccolato. Sulla superficie si dovranno disegnare, mediante un cornetto di ghiaccia, tante linee parallele ed incrociate, in modo da dividere la superficie in tanti quadrati tutti eguali, come figurano nel giuoco della dama.

Si riempie ogni quadrato, così formato, parte con *fondant* bianco alla vaniglia, e parte con *fondant* al cioccolato, alternandoli. Si completa contornando il tutto con fili sottili di ghiaccia, e volendo si può anche fare un contorno ondulato con crema al burro, caffè o cioccolato.

A parte, si possono anche preparare, con pasta di mandorle, le relative *damine* di due colori, disponendole poi parte sulla torta e parte sul fianco, raffigurando una partita già incominciata.



### *Quadrifoglio* (Tavola XXII).

Questo dolce ebbe sempre buon successo, sia per la sua forma, sia perchè il quadrifoglio ha fama di *porta fortuna:* per fare un regalo è quindi indicato.

Dai fabbricanti di stampi, troverete le tortiere già foggiate a quadrifoglio e di qualunque grandezza. Si cuoce la pasta (margherita oppure altra qualità) in detti stampi, evitando così di far ritagli e si lascia raffreddare.

Si divide in due, orizzontalmente, come d'abitudine, per spalmarvi uno strato di marmellata a piacere, si spruzza abbondantemente di liquore maraschino e si ghiaccia totalmente di fondente verde

A questo punto si passa la torta sulla carta forata a pizzo e relativo disco di cartone. Con un cornetto di fondente verde, si fa un filo seguendo il contorno superficiale della torta, dettagliando così più regolare la forma del quadrifoglio.

A parte intanto si avrà preparato un po' di gelatina di mele, colorita leggermente di verde, che si verserà calda su tutta la superficie del quadrifoglio, per uno spessore di pochi millimetri. La gelatina dovrà stendersi liscia fino alla sponda formata dal contorno di fondente, senza scendere sui fianchi.

Si lascia raffreddare, si decora il quadrifoglio con frutti o fiori ed un cartellino di pastigliaggio, sul quale si scriveranno gli auguri d'occasione.

### *Foglia d'edera.*

Si procede col medesimo sistema del quadrifoglio, con qualche variazione nella decorazione, che si può fare a piacere.

### *Cuscino* (Tavola XXII).

Generalmente il cuscino si fa quadrato. Si cuoce perciò la pasta in una tortiera quadrata e piuttosto alta. Quando la pasta è fredda (meglio ancora se cotta il giorno prima) si taglia in due o tre strati orizzontalmente come d'uso, poi si farcisce di marmellata di frutti o di crema al burro noisette. Si riuniscono gli strati della torta, spruzzando di liquore a piacere, e si dà la forma di un cuscino.

Col fondente rosa si ricopre per bene tutto il cuscino, con ghiaccia reale si fanno il cordone ed i fiocchi, indi si decora sulla superficie un finto *voltaire*. Il cuscino riesce molto bene anche rivestito di un sottile strato di pasta di mandorle, segnandovi le piegature con naturalezza.

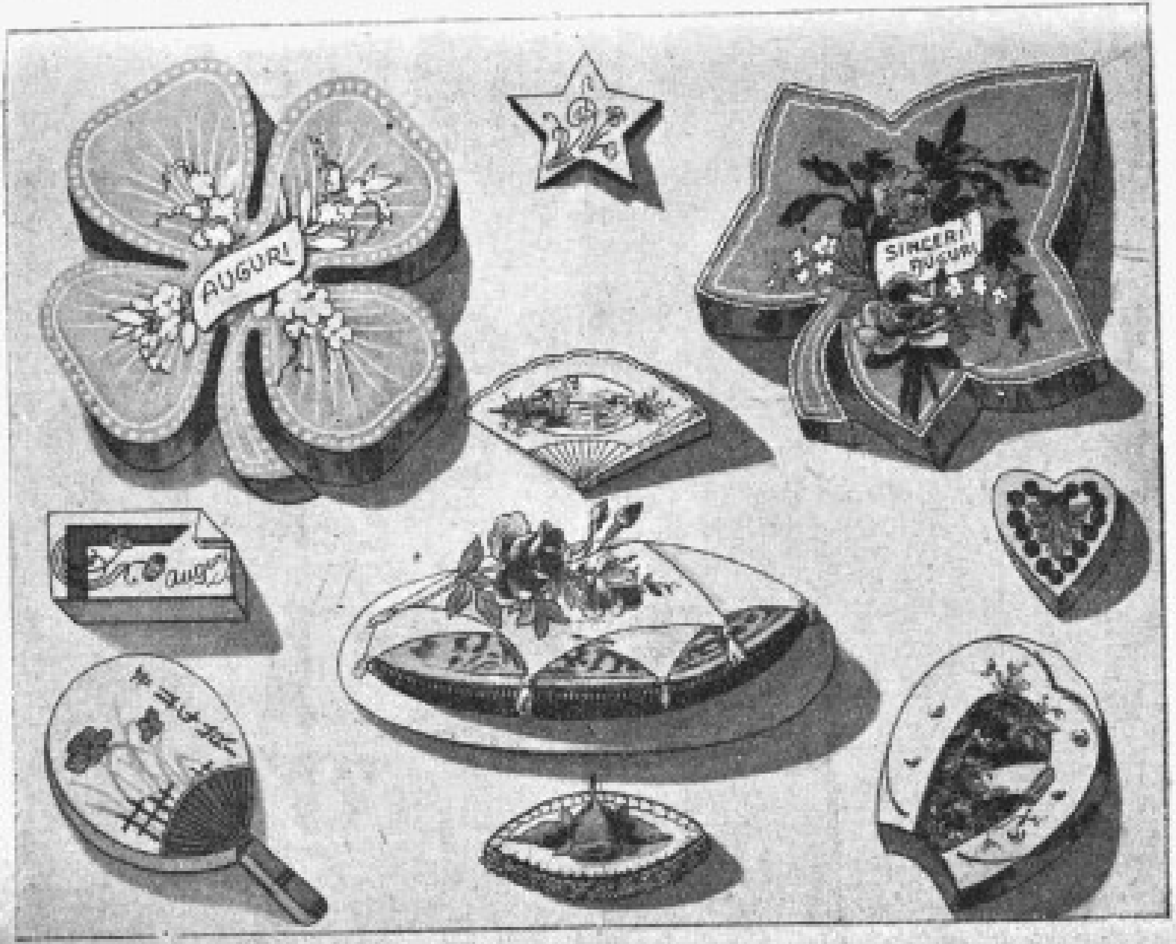
Per ultimo si completa con un ramo di rose di pasta di mandorle o di crema al burro, oppure di caramella.

In questi ultimi anni la moda ha portato anche nelle foggé dei cuscini una vera rivoluzione.

Si vedono delle forme così bizzarre e fantastiche che non sfuggì alla mia osservazione l'idea di ricavarne dei motivi per far dei dolci fantasia. Potrei quindi divulgarmi a lungo in questo campo, ma credo che basti l'aver accennato il fatto perchè ognuno a sua volta possa ispirarsi dai modelli originali che nei negozi di mode si trovano esposti.

Qui intanto unisco alcuni schizzi facili ad essere riprodotti.

La fig. 121 rappresenta un cuscino rettangolare, per riprodurlo come un dolce fantasia si dovrà in-


AUGURI
SINCERI AUGURI

nanzi tutto formare il corpo centrale con pasta di torta a piacere (margherita o maddalena) farcita di crema o marmellata dando forma di cuscino della grandezza che si desidera. Si ghiaccia la superficie di fondente giallo un po' carico e si decora con marmellata rossa le rose e con cioccolato le foglie ed i gambi. In giro al cuscino si fa una frangia con uno strato sottilissimo di pasta di mandorle colorite di

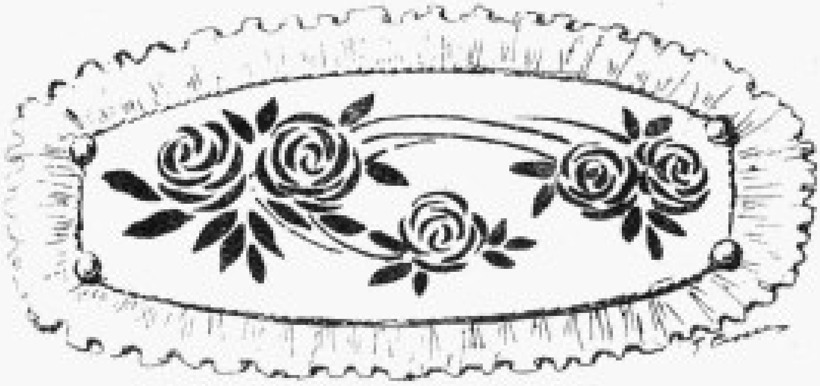


Fig. 121.

rosa imitandone le pieghe colla massima naturalezza possibile. Quattro finti nodi agli angoli ed un cordone pure di pasta di mandorle completerà l'effetto desiderato.

Anche quest'altro disegno (fig. 122) rappresenta un cuscino ovale.

La parte centrale deve essere ghiacciata come le torte a dama tracciando il rettangolato con un cornetto di ghiaccia e poi riempire i quadrati alternandoli uno di fondente cioccolato, l'altro di fondente rosa o bianco secondo il gusto.

Il contorno, cioè il finto volante riesce sempre molt
bene imitato con una sottile striscia di pasta di man

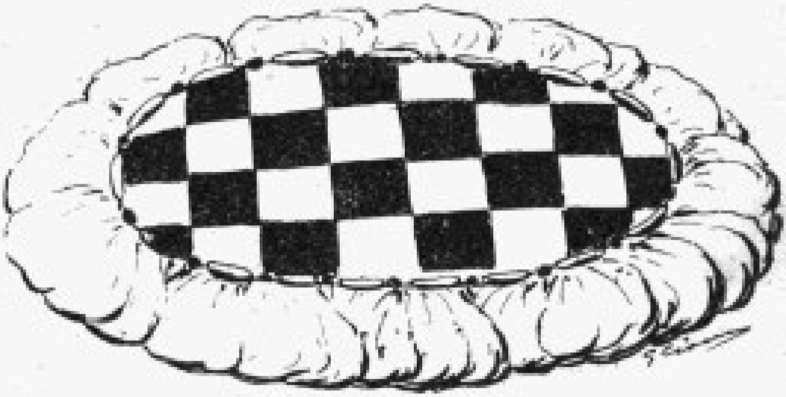


Fig. 122.

dorle pieghettata ed attaccata con leggerezza e buo
gusto.

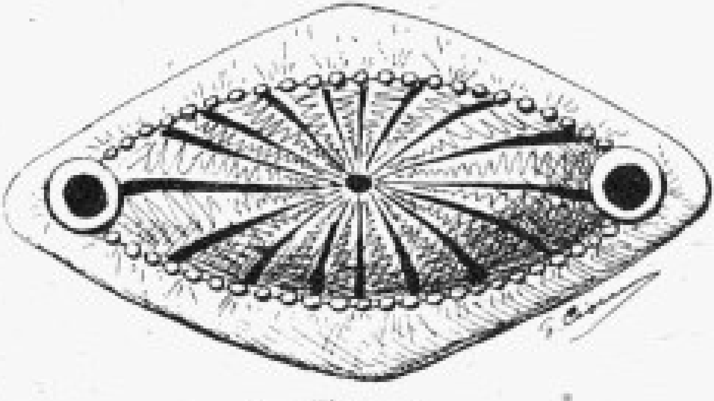


Fig. 123.

Un altro cuscino di sicuro effetto se ben eseguit
è rappresentato dalla fig. 123. Tutto naturalment
dipende dal saper dare grazia e freschezza al lavor

pur adoperando materie affatto differenti della stoffa, del velluto e dei pizzi ecc. di cui può essere composto un vero cuscino. L'abilità sta quindi nel saper imitare un oggetto estraneo, attenendosi a quanto può essere utilizzabile nella nostra industria fra i mille preparati di cui è ricca e variata.

Per eseguire il cuscino come da fig. 123 si potrà con sicuro effetto fare per esempio un fondo di fondente rosa tracciandovi sopra delle strisce di fondente caffè o cioccolato oppure anche delle strisce di gelatina rossa. Il contorno sarà fatto di tinta in armonia al resto.

Da quanto ho qui esposto credo che da tanti soggetti di cuscini che si vedono esposti anche senza voler imitare il cuscino nel vero senso della parola, si potrà sempre trovare motivo per la decorazione di torte o di dolci modificando un po' l'idea ed adattandola alla decorazione che si vuol eseguire.

Ecco per esempio una torta la cui decorazione per quanto semplice sembrerebbe fatta con una stoffa arabescata (fig. 124). Ghiacciata una torta con fondente rosa si traccia il contorno della fascia trasversale e si riempie di fondente al cioccolato tenuto non troppo denso e prima che il fondente abbia fatto crosta, si decora con un cornetto di fondente giallo lasciando cadere il filo intrecciando il disegno come un fregio arabo e che andrà così a fondersi col fondente cioccolato.

Il disegno della fig. 125 è un po' più difficile, richiedendo di tracciare prima il contorno del fiorame con un cornetto sottile di ghiaccia sulla superficie della torta e riempire poi i vuoti formando un fondo

di fondente rosso o caffè o cioccolato, ed il fioram
in bianco o rosa chiaro o giallo.

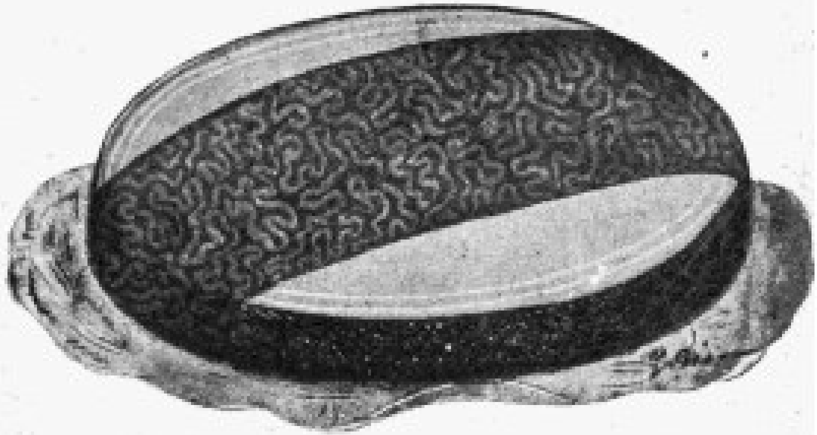


Fig. 124.

Fig. 125.

Questi due ultimi disegni riescono di sicuro e
fetto ed ho voluto riprodurli su questo libro, bench

già stati pubblicati sul «Giornale dei Pasticcieri e Confettieri ».

Anche questa torta (fig. 126) farcita di fragole fresche oppure ciliege candite, frammiste, le une o le altre a marmellata di albicocche, ma disposte in modo da lasciar intravvedere i frutti interi fra gli strati della torta stessa, è certamente di molto buon gusto e stuzzicante.

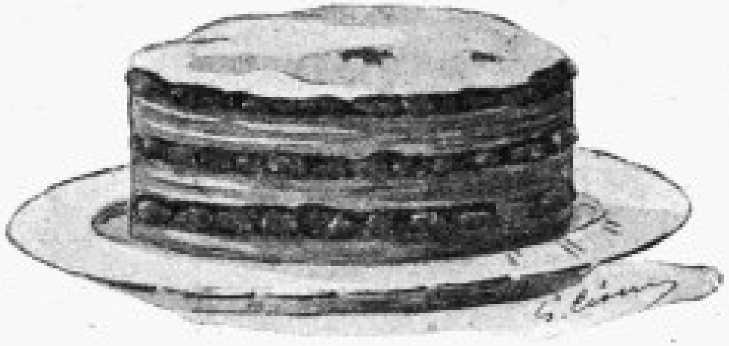


Fig. 126.

*Ferro da cavallo, ventaglio giapponese od altro tipo di ventaglio, biglietto da visita, cuore, stella, cuscinetto ovale, ecc.*, sono tutte forme che si possono avere già pronte dai fabbricanti di stampi; tutto poi dipende, nel decorarli, di dare ad ognuno un carattere armonioso in conformità all'oggetto che viene riprodotto (Tav. XXII).

### *Foglie con frutti* (Tavola XXIII).

Un dolce di bell'effetto e che riesce sempre gradito, se ben fatto, è quello raffigurante delle frutta al naturale, poste su grandi foglie o su un piatto di porcellana.

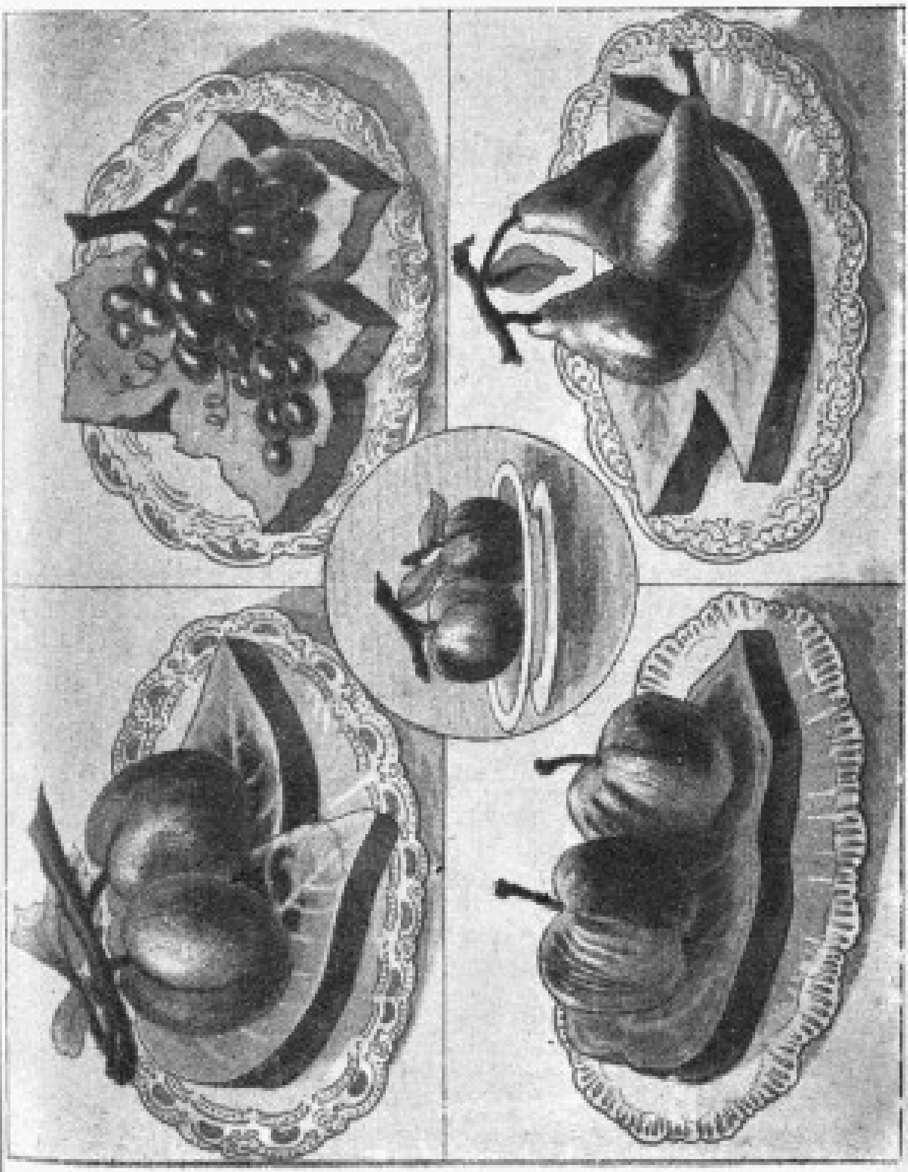
Le foglie vengono preparate nell'identico modo che ho spiegato per i quadrifogli, dando però ad esse la forma che il frutto che avrete scelto richiede. Queste foglie le taglierete da una torta più o meno grande a piacere; le preparerete farcite di marmellata, inzuppate e ghiacciate al fondente verde, indi di gelatina di mele e contornate con un filo di ghiaccia, cercando di far risaltare tutte le ondulazioni e tutte le scannellature delle foglie nei più minuti particolari; indi passerete a preparare i relativi frutti.

I frutti per decorare i dolci fantasia possono essere fatti in varie maniere.

Potrete formare ad esempio un bel grappolo d'uva con ciliege grosse candite.

Le pesche, le mele, le pere, ecc., si formano (figura 127) sovrapponendo tanti strati di torta o biscotto qualunque, possibilmente cotti da qualche giorno. Farete aderire i vari strati, spalmandoli e inzuppandoli leggermente, e, coll'aiuto di un piccolo coltello, ne modellerete i frutti che collocherete su graticci pronti per essere ricoperti interamente di fondente colorito e profumato, in relazione al frutto stesso, e cioè: fondente giallo e profumato di mela per le mele; colore caffè chiaro e profumato di pera per le pere; verde chiaro o giallo, profumo pesca per le pesche, e così via per le albicocche, le prugne, ecc., le quali poi potranno anche essere farcite con gelatina di pari gusto, se la comodità vi permetterà di poterlo fare.

Quando il fondente sarà un po' raffreddato, cercherete colle mani di dare ai frutti maggior naturalezza, modellandoli nel miglior modo possibile.



Un po' di sfumatura col carmino in polvere, una spruzzatina di bruno alle pere ed alle albicocche, una spolveratura con zucchero in polvere alle pesche, un piccolo gambo con un pezzetto d'angelica candita, completeranno la naturalezza di questi frutti, che collocherete sulla torta foggiata a foglia, riuniti a gruppi di due o tre. Riescono di bell'effetto le sfumature fatte collo spruzzatore, che servono ai disegnatori per fissare i disegni al carboncino e che sono in vendita nei negozi di articoli per pittori.

Fig. 127.

Questi frutti generalmente si fanno più grandi del naturale e si può dare loro anche maggior naturalezza e resistenza avvolgendoli in uno strato leggero di pasta di mandorle, in luogo di rivestirli di fondente.

Con questo sistema si ottiene molto perfettamente una arancia.

### *Arancia gigante.*

Per poter eseguire a perfezione una bella arancia, bisognerà preparare della pasta margherita cotta in stampi a bomba, per avere meno spreco possibile di pasta.

Prima operazione sarà quella di farcire a più strati di marmellata d'albicocche, inzuppando con curaçao un po' spiritoso e cercando di conservare alla pasta la forma sferica (fig. 128).

Ciò fatto, rivestirete il tutto con un sottile strato di pasta di mandorle bianca, profumata di vaniglia, e colla costa di un coltello o con una stecca a modellare segnerete le incavature formate dagli spicchi dell'arancia.

Ora si tratta di formare la buccia: stenderete

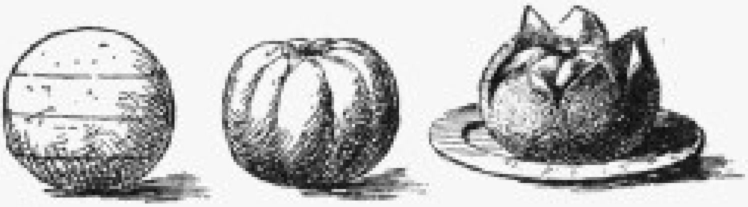


Fig. 128.

sul tavolo un foglio di pasta di mandorle bianca alla vaniglia, alto come uno scudo d'argento, e, a parte, preparate un altro foglio di pari grandezza e spessore, ma di pasta colorita d'arancia con relativo profumo. Con un pennello inumidite leggermente, di sciroppo allungato con spirito, tutta la superficie del foglio di pasta di mandorle bianca e sovrapponetevi quello color arancio, da formare così un foglio solo a *double face*, bianco sotto e giallo sopra.

Passatevi il matterello acciocchè aderiscano bene insieme i due strati, e premete ripetutamente, con una spazzola di gramigna, sulla pasta di mandorle, dal lato ove è colorita di arancia, ed otterrete così

una superficie bucherellata, in tutto identica alla corteccia naturale delle melarance.

Ciò fatto, avvolgerete, con questo foglio di pasta di mandorle, la sfera di pasta che avrete preparato prima, e, colle dita, modellerete leggermente, per dare all'insieme l'aspetto preciso di una bella arancia. Con un temperino affilato, praticherete poi alcuni tagli in croce sulla sommità del frutto, in modo di tagliare solo il foglio doppio di pasta di mandorle che avete applicato per ultimo, senza intaccare quello bianco col quale avevate rivestito la pasta margherita, e, colla punta del coltello stesso, sollevate le punte di detta pasta, rovesciandola come se si trattasse di voler togliere la buccia ad un'arancia vera (fig. 128).

Non vi rimarrà che dare un po' di lucido alla buccia, con un pennello intriso nello sciroppo diluito con spirito. Servirete su un piatto o su carta merletto.

### *Mandarino.*

Il mandarino potrete eseguirlo in un altro modo. Darete alla pasta una forma rotonda un po' schiacciata sulla sommità, ed in luogo di rivestirla di pasta di mandorle, come avete fatto per l'arancia, coprirete di fondente colorito di giallo arancia, riservandone un po' entro la casseruola, che riscalderete e diluirete con poco sciroppo. Prontamente formerete un cornetto di carta, lasciando cadere un filo irregolarmente e sempre umido, in modo che il fondente si fondi con quello che avrete versato sulla pasta prima, ottenendo così una superficie grumosa, che

nell'insieme avrà tutto l'aspetto di un grosso mandarino.

Con un po' d'angelica, formerete una foglia che applicherete al centro del frutto (fig. 129).

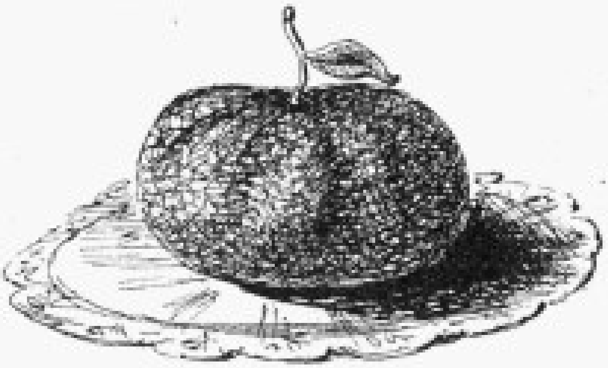


Fig. 129.

### *Melone.*

Anche il melone si fa come il mandarino, salvo marcarne maggiormente la sua forma caratteristica.

Ghiaccerete di fondente verde chiaro, e, con un cornetto di fondente caffè, formerete la crosta rustica a mo' di corteccia. Potrete anche imitare questo frutto passando, sulla curva pronunciata d'ogni spicco, un po' di granella sottile di avelline toste.

Volendo fare un melone spaccato, spalmerete l'interno con crema al burro, bianca vicino alla corteccia e d'un bel colore giallo arancia verso il centro. Per imitare i semi, ricorrerete a mandorle dolci filettate sottili. Completerete il melone applicandovi una foglia ed il relativo gambo eseguito di caramella.

## *Fette di formaggio.*

Un dolce che ebbe dei momenti di furore, e che al giorno d'oggi non è dimenticato, è l'imitazione di una bella fetta di gruyère, e più specialmente di gorgonzola; ma molto bene si può imitare anche un bel spaccato di formaggio parmigiano (fig. 130). Ecco in che modo si procede per la confezione d'ogni qualità.

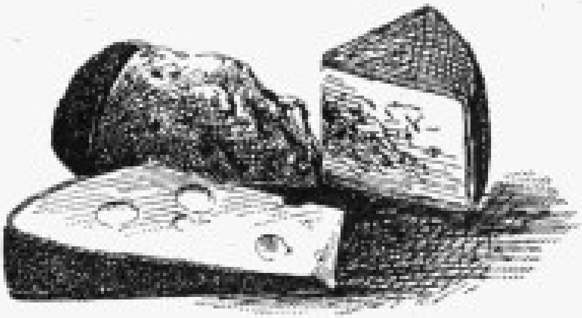


Fig. 130.

Preparate il corpo del dolce, dando ad un blocco di pasta la forma del formaggio che vorrete ritrarre.

Per imitare il *gruyère*, sciogliete in una casseruola un po' di fondente, al quale darete un colore giallo pallido, e che verserete, nè troppo caldo, nè troppo diluito, sulla trancia di pasta che avrete preparata già farcita ed inumidita di liquore. Formerete così sulla superficie uno strato di fondente che cercherete di rendere molto liscio. Lasciate raffreddare, poi con una piccola sfera di vetro od una pallina da bambini, bagnata d'acqua, formerete sul fondente alcuni buchi rotondi più o meno grandi,

studiandovi di imitarne la disposizione dei fori che si riscontrano sul formaggio naturale.

Con crema al burro, formerete pure la crosta, imitandone il colore che meglio le si addice.

Il *gorgonzola* invece l'otterrete perfetto, spalmando la pasta, già farcita, ecc., con crema al burro bianca, servendovi della lama di un coltello, e la crosta la formerete con crema nocella (*noisette*) o caffè, leggermente tinta di rosso.

Con due o tre stecchi intrisi di colore verde vegetale liquido, segnerete il caratteristico *erborinato*. Spolverizzate per ultimo leggermente la crosta con zucchero al velo vanigliato.

Il *parmigiano* lo imiterete molto bene, sciogliendo in una casseruola un po' di fondente colorito di paglierino chiaro, profumato di limone, aggiungendovi un po' di acido citrico in polvere.

Sul tavolo tenete pronta la pasta alla quale avrete dato appunto la forma di un bel pezzo di formaggio. Scaldate bene il fondente e, prima di versarlo sulla pasta, introducetevi un buon pizzico di bicarbonato in polvere il quale, per l'azione dell'acido citrico, farà diventare il fondente spongoso. Versatelo allora prontamente sulla pasta, otterrete così una superficie identica alla grana del parmigiano. Completerete formando una crosta con fondente al cioccolato.

### *Cavolo.*

Anche la verdura può venire molto bene imitata. Per esempio un bel cavolo, se è eseguito alla perfezione, nessuno può dire che nasconde una *dolce* sorpresa (fig. 131).

Preparate una grossa palla di pasta margherita, farcita ed inzuppata a piacere nell'identico modo indicato per l'inizio della lavorazione dell'arancia. A parte intanto approntate della pasta di mandorle, leggermente colorita di verde e profumata al limone. Col matterello ne stenderete alcuni fogli rotondi e sottili e li imprimerete sull'apposito stampo di gesso,

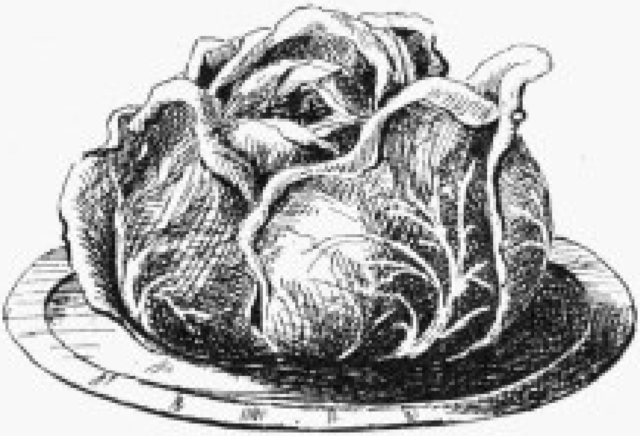


Fig. 131.

che darà alla pasta di mandorle la perfetta forma delle foglie di cavolo (vedi modo di fare gli stampi di gesso, nel capitolo XII).

Non vi resta quindi che adattare dette foglie in giro alla sfera di pasta margherita, ricoprendola in modo da raffigurare perfettamente un bel cavolo.

### *Cavolfiore.*

Nell'identico modo potrete fare anche il cavolfiore. Siccome però non a tutti piace troppa abbondanza

di pasta di mandorle, consiglierò di eseguire il cavolfiore in un altro modo. Il fiore interno si prepara di pasta qualunque, farcita di crema al burro nocella o vaniglia, e con un cornetto di carta sotenuta, riempito di crema al burro, lasciandogli il colore naturale del burro montato, un po' ingiallito dalla

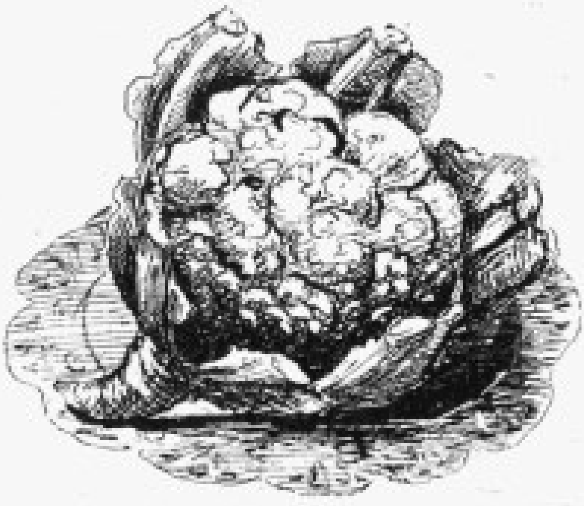


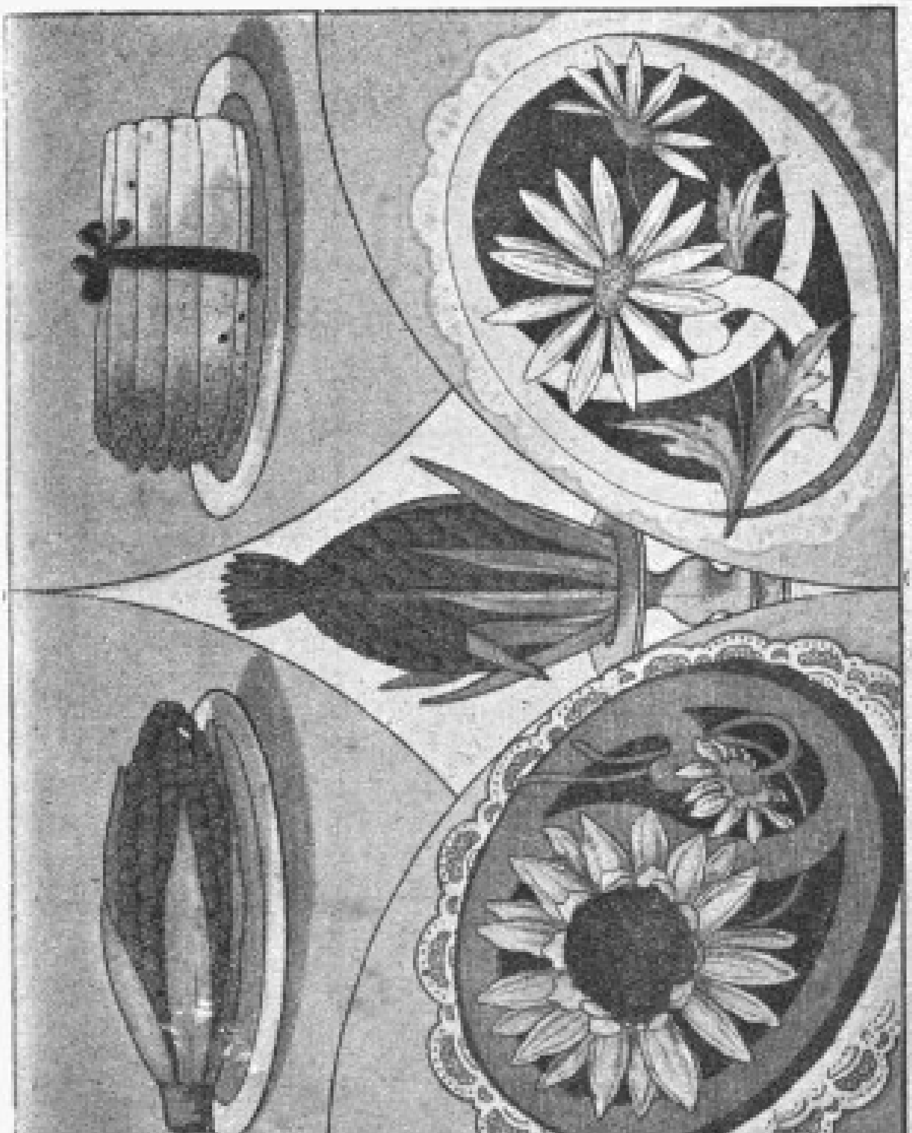
Fig. 132.

crema, coprirete la superficie della pasta in modo da raffigurare il fiore del cavolo (fig. 132).

Tutto all'ingiro applicherete poi delle foglie formate con zucchero alla caramella leggermente colorito di verde.

### *Ananasso* (Tavola XXIV).

Non a torto l'ananasso è chiamato il re dei frutti. Pel suo aspetto imponente, pel suo profumo delicatissimo, campeggia sempre superbo fra gli altri



frutti, ogniqualvolta vien dato di vederne esemplari disposti in trionfo in mezzo ad una tavola, o nelle vetrine dei più noti fruttivendoli.

L'ananasso, sotto qualunque aspetto od imitazione venga presentato, è sempre accolto con meraviglia e compiacimento. Ecco perchè l'ananasso fu dei primi a servire da modello per essere riprodotto o sotto forma di un gelato, o quale dolce fantasia, decorato di marenga o crema al burro.

Le foglie vengono imitate con angelica candita. Altro sistema per imitare le foglie è il seguente:

Preparate un po' di ghiaccia reale con albume d'uovo e zucchero al velo. Aggiungete una manciata di farina (circa un terzo dello zucchero) e fate però che la ghiaccia non sia troppo dura.

Coloritela di verde chiaro e con un cornetto modellerete una serie di foglie un po' grandi ed un po' piccole, sopra una placca burrata ed infarinata.

Segnate prima il contorno delle foglie col cornetto stesso, riempiendolo della medesima ghiaccia, indi con uno stecco segnerete le coste delle foglie per dar loro maggior naturalezza.

Passate al forno per pochi minuti, staccate prontamente con un coltello le foglie e collocatele sopra una forma curva in modo che, raffreddandosi, si possano applicare con naturalezza in giro all'ananasso e parte sulla sommità per formarvi il fiocco. Queste foglie si possono fare anche colla pasta dei *Langues de chat*, oppure colla caramella lavorata a mano.

*Granoturco* (Tavola XXIV).

Il granoturco si può raffigurare in due maniere.

Fate cuocere in uno stampo di forma rettangolare (fig. 133) una pasta qualunque (margherita, maddalena, genovese, ecc.), e dopo alcuni giorni, per dar tempo alla pasta di avere un po' di resistenza, con un coltello le darete la forma rotonda ed obiunga, ed un po' più sottile ad una estremità.

Dividetela poi in tre strati orizzontalmente, per

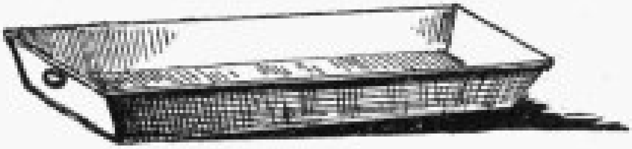


Fig. 133.

inzupparli di rosolio e spalmarli di crema a piacere, rimettete detti strati al loro posto ed a parte intanto preparate una crema di burro montata, leggermente colorita di giallo-arancio. Riempirete un sacchetto di tela o semplicemente di carta sostenuta tagliato un po' grosso in punta, e con esso non vi riescirà difficile segnare, un dopo l'altro, i grani gialli del noto frumentone, ricoprendo regolarmente tutta la pasta.

Da un sottile strato di pasta di mandorle bianca, leggermente sfumata di verde, taglierete le foglie, applicandole poi, con naturalezza, dalla parte più grossa del frutto.

Altro metodo per imitare il granoturco è quello

di rivestire la pasta (farcita e modellata nella forma indicata), con uno strato di pasta di mandorle, colorita d'arancio e modellata in uno stampo espressamente preparato, che le darà la forma naturale di tutti i grani della melica. Si termina poi coll'applicarne le foglie nell'identico modo più sopra indicato. Questo metodo è spiccio, specialmente nella stagione estiva, in cui non è tanto facile lavorare col burro montato. È però da osservare che in luogo di farcire la pasta interna con crema, occorre, con questo metodo, farcirla di marmellata di frutta, oppure formare un vuoto nel mezzo della pasta stessa, in tutta la sua lunghezza, e riempirlo, come una *charlotte*, di frutta candite messe a macerare in un po' di rhum o kirsch e qualche cucchiaio di gelatina o marmellata d'albicocche.

### *Asparagi* (Tavola XXIV).

Nella stagione primaverile sarà sempre d'attualità un dolce raffigurante un bel mazzo di asparagi.

Facile è pure l'esecuzione qualora possiate avere lo stampo di gesso (fig. 134), che non vi riescirà difficile fare da voi stessi, ricavandolo da un grosso asparago naturale (vedi modo di fare stampi di gesso, capitolo XII).

Preparate il fondo di pasta di biscotto qualunque, alla quale darete la forma rotonda oblunga della lunghezza del vostro modello e diritta ai lati. Farcite a piacere, inzuppate di rosolio e ghiacciate al fondente bianco.

Ciò fatto, modellerete, con pasta di mandorle, tanti

asparagi, nel vostro stampo di gesso, quanti ne potranno occorrere per rivestire l'intera superficie del blocco di pasta che avrete preparato, in modo di raffigurarne un bel mazzo.

Sul fianco, verso le punte, praticherete su tutta la superficie, tante punte di asparagi, sempre fatti con pasta di mandorle, e, dalla parte opposta, altrettanti piccoli dischi irregolari, pure di pasta mandorla bianca, per raffigurare il termine troncato dell'asparago.

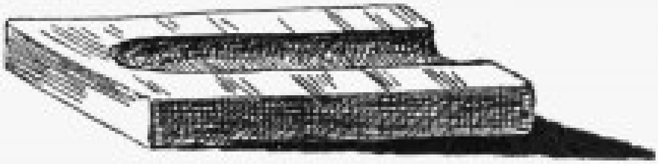


Fig. 134.

Terminerete passando con un pennello una sfumatura di gelatina verde, sulla metà verso le punte degli asparagi, ed una seconda pennellata con gelatina violetta sulla sommità delle punte stesse.

Con un cornetto di fondente al cioccolato o con pasta di mandorle pure al cioccolato, o caffè, o rosa, raffigurerete per ultimo il laccio che li tiene riuniti.

### *Conchiglie.*

Le variatissime forme delle conchiglie di mare, possono pure suggerire dei bellissimi motivi per le serie dei dolci fantasia.

Alla tavola XXV ne ho raffigurata una da potersi eseguire tanto alla frutta che alla crema.

Modellate un blocco di pasta dandole la forma di conchiglia, decorandola con marenga cotta e rivestendola poi di marmellata calda, come già indicai per tal genere di lavoro. Si può eseguire anche con crema al burro, granellando tutto in giro esternamente con granella di cioccolato o nocciole torrefatte.

Si completano con fiori o frutti a piacere.

### *Sacchetto.*

Da un bel quadrato di pasta margherita, o di altra qualità, modellate la forma d'un sacchetto coricato. Fate che le pieghe, le quali figurano essere strette dal nodo, siano un po' marcate.

Raffigurate pure un lembo rovesciato all'apertura. Ciò fatto, dividete la pasta in parecchi strati orizzontali, per farcirla ed inzupparla come d'abitudine.

Ghiacciate il tutto di fondente, bianco, rosa o violetto a vostro piacere, e nel medesimo modo che ho spiegato per la buccia del mandarino, così ripeterete l'operazione sul sacchetto, cioè: col medesimo fondente che vi sarà rimasto dopo di aver ghiacciata la pasta, conservandogli l'identico colore e diluendolo solo un po' con qualche goccia di sciroppo, riempirete un cornetto di carta, e farete cadere un filo continuato di fondente, sulla superficie già ghiacciata del sacchetto, in modo di dare l'aspetto di una stoffa goffrata ma tutta eguale sull'intera superficie del sacchetto stesso.

Quest'operazione, nella sua semplicità, dà all'insieme un bellissimo effetto.

Adagiate poi il sacchetto su di un vassoio, applica-

tegli un bel nastro fatto di caramella lavorata come la seta e di pari colore del fondente, e dall'apertura fate uscire un ramoscello di rose di pasta di mandorle o di caramella.

*Borsa con biscottini.*

Se sarete riusciti a fare il sacchetto, vi riescirà pur facile fare la borsetta.

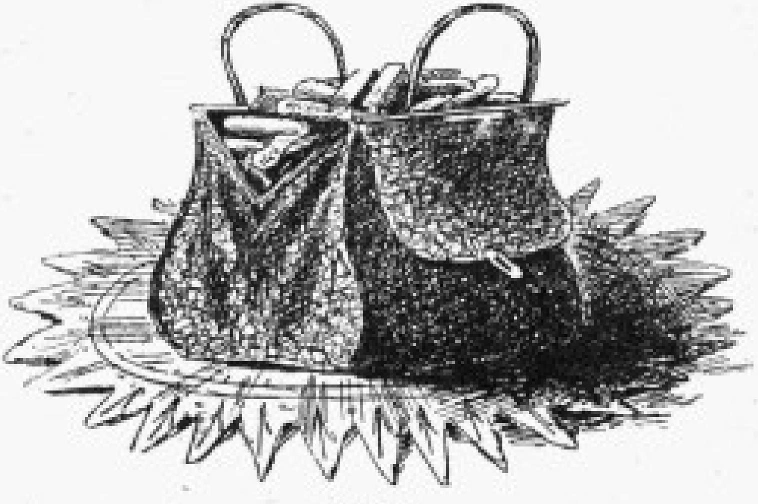


Fig. 135.

Il disegno qui unito (fig. 135) vi può indicare la forma che dovrete dare alla massa, esternamente.

Ghiacciate il tutto di fondente color caffè o paglierino, ripassandovi col cornetto del medesimo fondente, per raffigurare una borsa di pelle sigrinata come il cuoio bulgaro.

Applicatele due manichi di caramella e riempite l'apertura della borsetta con biscottini a piacere.

## *Sporta con tartufi.*

Ad una torta quadrata si dà la forma di una sporta, formandovi i manichi curvati con angelica candita.

Si riempie un sacchetto di crema nocciole al burro, alle cui estremità avrete posto una bocchetta d'ottone, tagliata un po' grossa ed ondulata.

Si tracceranno con detto sacchetto tante strisce

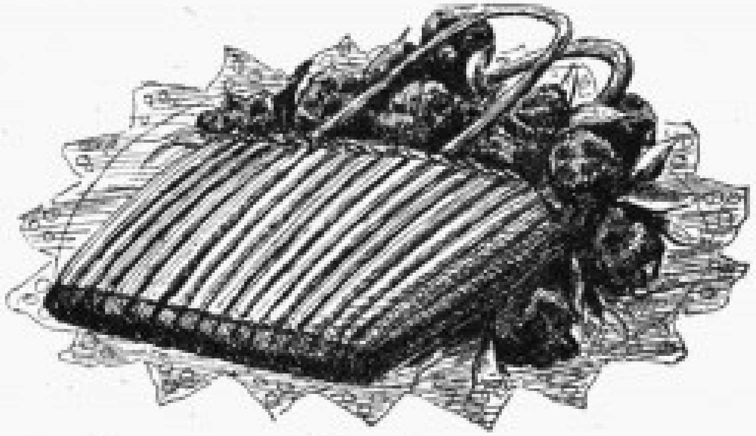


Fig. 136.

parallele, procurando di imitare approssimativamente le comuni sporte di giunchi.

All'apertura di questa finta sporta si metteranno dei tartufi, i quali vengono molto perfettamente imitati colla pasta delle bignole al cioccolato, ripiene di crema noisette e passate nel cioccolato in polvere.

## *Idéal.*

Questo dolce molto delicato è della serie dei dolci moderni. Preparate cotti quattro strati di pasta

sfogliata, sottili, ben bucherellati perchè non si sformino e perfettamente quadrati.

Stemperate un po' di pasta di mandorle ben macinate, con crema al burro, profumando al maraschino.

Farcite i quadrati di sfoglia con detta crema, sovrapponendoli l'uno sull'altro come la torta di mille foglie.

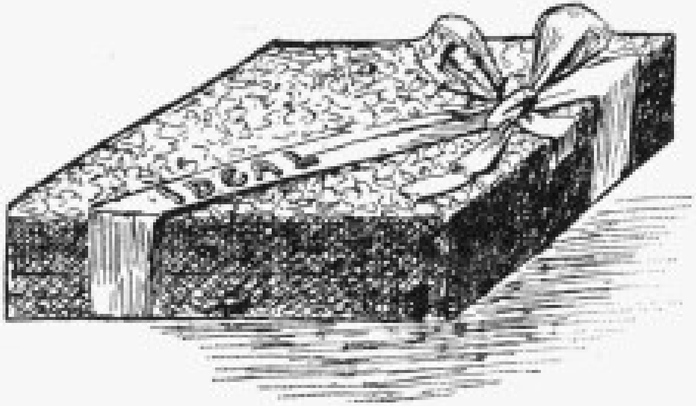


Fig. 137.

Stendete anche sulla superficie un leggero strato della medesima crema al maraschino, legata con un po' di pasta di mandorle.

A parte, preparate un po' di croccante di mandorle dolci (200 gr. mandorle con 200 gr. zucchero in polvere) e quando è cotto e raffreddato, riducetelo in frantumi come una granellina sottile.

Con questa granellina di croccante, cospargete abbondantemente tutto il dolce, facendola aderire anche ai lati, spolverizzando poi il tutto di zucchero vanigliato.

Con una striscia sottile di pasta di mandorle rosa, o di caramella tirata, formate come un nastro, allacciando un sol angolo del quadrato, terminando con un ricco nodo a parte.

Sul nastro, con un cornetto di ghiaccia, scrivere *Idéal* (fig. 137).

*Staccio colle fragole.*

Per questo dolce fantasia, da eseguirsi in primavera, quando le fragole sono fresche e mature, pre-

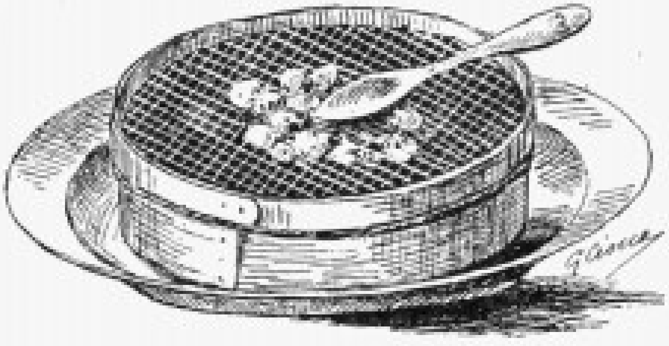


Fig. 138.

parerete una torta di grandezza regolare e la dividerete in tre strati trasversalmente. Spruzzateli con buon maraschino, spalmateli di marmellata di fragole (oppure marmellata di albicocche seminandovi sopra delle fragolette profumate bagnate di rhum e passate nello zucchero in polvere).

Sovrapponete l'uno strato sull'altro, spruzzate nuovamente di liquore, poi sulla superficie stendete un leggero strato di fondente rosa, pure profumato di maraschino.

Con un cornetto di ghiaccia reale, tracciate tanti fili sottilissimi paralleli, ed altrettanti incrociando i primi da formare, sulla superficie del fondente come la rete di uno staccio.

In giro poi alla torta, che avrete collocato in mezzo ad un piatto, applicherete una sponda di pasta di mandorle, leggermente colorita di bruno, profumata di vaniglia per formare il cerchio del finto staccio, cercando di imitare in tutti i più minuti particolari, ciò che si deve raffigurare, acciocchè maggiore ne risulti l'effetto.

Colla medesima pasta di mandorle imiterete pure un cucchiaio di legno che collocherete sulla superficie dove avete tracciato il reticolato di ghiaccia.

Accanto al cucchiaio, collocatevi anche un mucchietto di fragole, in parte schiacciate, raffigurando che si stia passando le fragole per lo staccio (fig. 138).

### *Tamburello* (Tavola XXV).

Si prepara una torta un po' alta e di grandezza regolare, si farcisce a piacere e si taglia l'orlo ben diritto. Si ghiaccia di fondente giallo alla superficie, e caffè la sponda tutto in giro, oppure applicandovi una fascia di pasta di mandorle.

Si fa un doppio bordo ondulato con crema o ghiaccia, si applicano con precisione i campanelli ed i piattini fatti di pastigliaggio o di pasta mandorle, coloriti in giallo o dorati, e si termina decorando sulla superficie una ghirlanda di fiori di zucchero o di pastigliaggio.

### *Gerla rovesciata* (Tavola XXV).

È un dolce decorato alla meringa cotta.

Con un po' di pasta di biscotto qualunque, utilizzando all'occorrenza anche dei ritagli di torta, si forma sulla superficie di un dolce, un blocco cui studierete di dare la forma di una gerla rovesciata. Con un sacchetto di meringa cotta, rivestirete la pasta formando tanti tortiglioni uniti, per dare l'effetto che si desidera. Potrete fare anche i frutti colla meringa stessa, poi collocate la torta sulla bocca del forno o per qualche ora in una stufa ben calda per dare alla meringa un po' di crosta esteriore.

Ghiacciate completamente con marmellata d'albicocche ben calda e non troppo densa, e terminate granellando l'orlo in giro, con granella di nocciole o pistacchi.

Completerete l'effetto coll'aggiunta di qualche frutto candito e qualche filo di angelica e corteccine d'arancia.

I legacci della gerla potrete imitarli perfettamente con fili d'angelica ripiegati.

Questo dolce si può eseguire anche alla crema in sostituzione della meringa.

A questa nuova edizione ho creduto bene di aggiungere qualche nuova tavola riprodotta dalle migliori pubblicate sul «Giornale dei Pasticcieri». Il formato tascabile di questo manuale, non permette di riprodurre le tavole nella grandezza come sono pubblicate sul «Giornale dei Pasticcieri» che esce ogni 15 giorni in Milano, tuttavia anche in piccolo si vede

la forma del dolce e della decorazione sotto un aspetto insolito (Tavola XXXVII).

Il disegno in alto è decorato a ciliege. La composizione del dolce può variare a piacere, qui si tratta piuttosto della decorazione. Si dà alla torta la forma conica e si ghiaccia di fondente color giallo. Si decora con piccole ciliege o marene rosse candite e con fili di angelica messi nella disposizione segnata dal disegno. In alto si applica un nodo intrecciato fatto con zucchero alla caramella.

Il secondo disegno ha la forma cilindrica sulla cui sommità vi sono applicate tanti fiorellini fatti coll'apposito tagliapaste di latta.

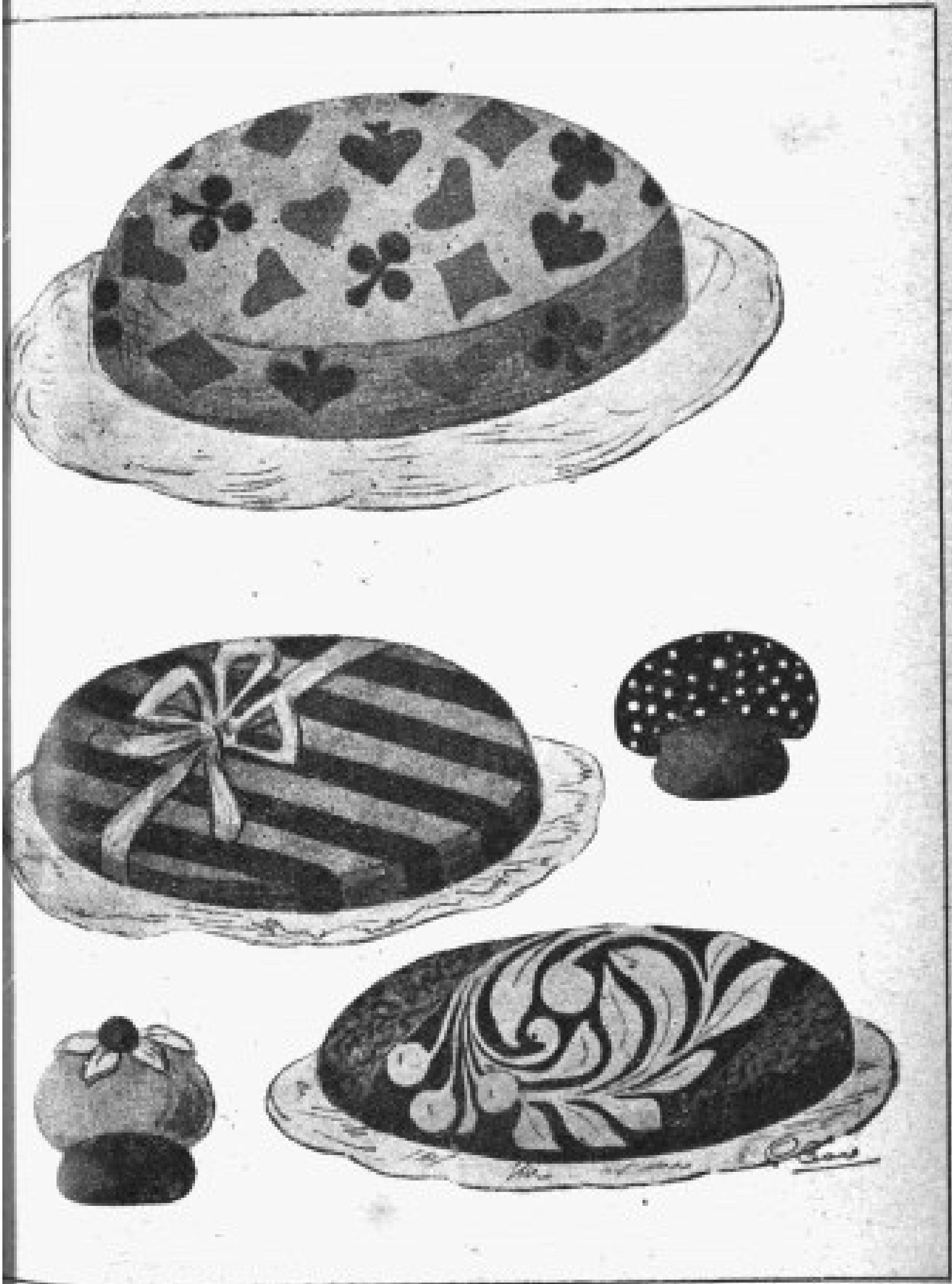
I fiorellini sono ricavati da sottili strati di cedro candito. Sulla sommità viene applicato un nodo fatto di caramella.

Ecco altri disegni di torte a *sensation* (Tavola XXXVIII), cioè con colori vivi e disegni pronunciati; infatti la torta in alto è ghiacciata di fondente giallo carico dove vi applicherete i segni caratteristici delle carte da gioco (fiore, picche, cuori e quadri) ricavati con appositi stampini, o pazientemente colla punta di un coltello, da lastre sottili preparate a parte di gelatina rossa e bruna.

Un'altra torta è invece decorata a strisce parallele che possono anche essere fatte di crema vaniglia e crema cioccolato con un nastro trasversale rosa di pasta di mandorle o di caramella.

La terza torta che figura sulla tavola è ghiacciata con una larga fascia di cioccolato, granella di nocciole ai lati e decorata a fiorami nel modo come ho indicato pel disegno N. 111.

Tavola XXXVIII.



G. Ciocca

Completano la tavola due paste piccole ghiacciate e decorate raffiguranti un fungo al naturale ed uno fantasia decorato.

La Tavola XXXIX raccoglie altri tipi di decorazioni a base di fiori e frutti di gelatina. Anche le foglie possono essere fatte di gelatina mentre i gambi e le decorazioni sono fatte con un cornetto di cioccolato copertura. La trasparenza delle gelatine a colori vivi bene intonati col fondo della torta e la disposizione come viene indicata dal disegno, non può che far riuscire dei lavori di sicuro effetto.

Il modo di preparare i fiori, i frutti e le foglie di gelatina è già stato indicato in altro capitolo, in ogni modo qui ne ripeto la formola:

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero .................... | kg. | 2 |
| Pasta di mele renette ....... | » | 1 |

Si asciuga un po' la pasta in una casseruola poi vi si mescola lo zucchero cotto alla caramella. Si profuma, si dà colore e si cola nell'amido, dove vi saranno state impresse le forme delle albicocche, degli acini di varie grossezze per formare i grappoli d'uva, delle ciliege, dei fiori ecc.

Si lascia alcune ore alla stufa poi si tolgono le gelatine dall'amido lavandole in acqua fredda; si lasciano scolare ed asciugare su stacci di crine e si adoperano poi per decorare.

### *Involto di ciliege.*

Fin qui ho spiegato i dolci fantasia aventi, per base o fondo, una torta, o un ripieno di pasta bi-

scotto farcita di crema o gelatina; ora spiegher alcuni soggetti di caramella o di croccante deco rati, i quali vengono poi riempiti di frutti caramel lati, paste ghiacciate e fantasia, gelati, creme, ecc

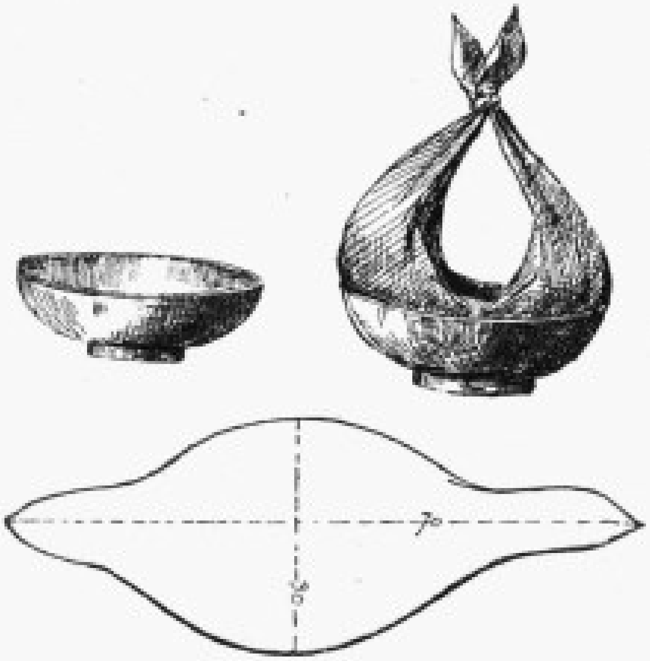



Fig. 139.

L'involto di ciliege è fatto con zucchero alla cara mella satinata.

Ed ecco in che modo: preparate un modello d carta della forma ovale irregolare come da qui unit disegno (fig. 139) largo 30 cm. e lungo 70 cm. circ

Cuocete lo zucchero alla caramella (kg. 1,000 come d'abitudine, versatelo poi sul tavolo di marm unto di vasellina, e quando è un po' raffreddato

coloritelo e profumatelo a piacere lavorandolo un po' colle mani, fin che avrà preso un bel colore lucido come la seta.

Col matterello stendete la caramella sul tavolo in luogo un po' caldo, acciocchè non si raffreddi troppo repentinamente e tagliatene un foglio come il modello di carta preparato.

Fatto ciò, prendetelo prontamente per le due estremità più lunghe, e fate entrare la parte centrale, entro una tazza rotonda, che avrete preparata spolverizzata di saponaria. Allacciate le due estremità in alto, attortigliandole ed attaccandole insieme come se si trattasse di fare un nodo ad un fazzoletto; date un po' di forma all'insieme, in modo che le aperture rimangano aperte con naturalezza, e non abbandonate il nodo se non quando sarete ben sicuro che la caramella sia completamente fredda, altrimenti si abbasserebbe e si perderebbe l'effetto che si vuol ottenere.

Fatto ciò, togliete la tazza sottostante che avrà servito solo per dare un po' di rotondità all'involto e riempite i vuoti con ciliege caramellate o ghiacciate al fondente.

L'involto potrete anche decorarlo con qualche fregio di ghiaccia.

### *Alzata ovale con pesche* (Tavola XXVI).

Nell'identico modo col quale avete fatto l'involto di ciliege, farete l'alzata ovale. Date alla caramella la forma del disegno qui segnato (fig. 140); sollevatene le due estremità per attaccarle insieme in alto

formando con ciò il manico, e per dare un po' di forma alla base, modellate la caramella entro un piatto ovale.

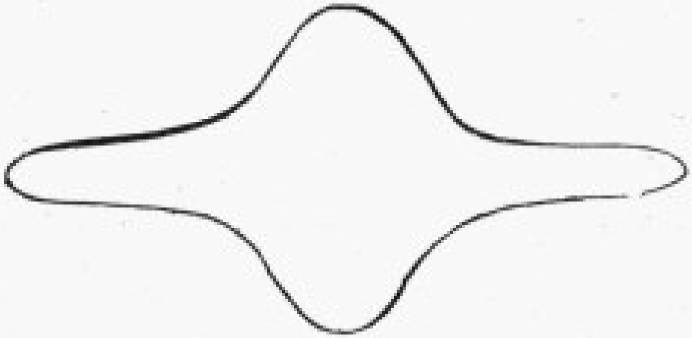


Fig. 140.

Assicuratevi che la caramella sia ben fredda prima di abbandonarla a sè e togliete il piatto sottostante.

Riempirete poi l'alzata con pesche che preparerete nel modo seguente.

*Pesche al naturale.*

Fate delle pallottole di pasta *brioche*, o pasta

Fig. 141.

delle *veneziane*, collocatele su placche unte, lasciatele levare, e mettetele a cuocere a forno moderato, dopo d'averle leggermente lucidate.

Quando sono fredde, combaciatele a due a due, tagliandovi un po' il fondo e facendole aderire con un po' di marmellata di pesche (fig. 141).

Sfumatele leggermente di carmino, infilatele in uno stecco un po' lungo, ed immergetele nello zucchero cotto alla caramella come i frutti caramellati.

Lasciate raffreddare, poi passatele nello zucchero in polvere.

Otterrete così delle pesche rassomigliantissime alle naturali, e con esse riempite la vostra alzata.

### *Arpa, cetra, mandolino, chitarra, ecc.*

### (Tavola XXVII).

Anche gli strumenti a corda vengono in molte occasioni imitati perfettamente come dolci fantasia.

Non occorrono stampi speciali, ma fa d'uopo precisione e buon gusto.

Si presta molto alla confezione di questi strumenti il croccante di mandorle.

Si preparano dei modelli di carta per facilitare l'operazione e si attaccano le varie parti con zucchero alla caramella.

Si decorano per ultimo con fiori e corone d'alloro fatti di caramella e qualche fregio di ghiaccia. Ogni maggior spiegazione è superflua; bisogna trar partito degli oggetti che si trovano alla mano, aiutarsi un po' colla fantasia e non trascurar i più piccoli particolari per dare la maggior naturalezza possibile all'istrumento che si vuol imitare.

### *Cappello di paglia — Cappello da bersagliere* (Tavola XXVII).

Anche i cappelli si prestano a fare dei dolci caratteristici. Ho visto in varie occasioni raffigurare dei cappelli da signora con piume e nastri, pastorelle guarnite di fiori, elmi da guerrieri antichi e moderni, turbanti egiziani, ecc., ecc.

Ho voluto riprodurre un cappello di paglia ripieno di ciliege, ed un cappello da bersagliere.

Sono entrambi fatti di croccante, le piume verdi sono di caramella.

Ogniqualvolta ebbi occasione di approntare questi due soggetti, fui sempre soddisfatto del risultato avuto; ecco perchè volli ricordarli.

Infiniti sono i soggetti che si possono fare col croccante, senza contare gl'innumerevoli stampi che si prestano a tali lavori; ma oramai sono passati un po' di moda per lasciar posto a modelli più moderni.

Sono molto in uso i cestini, gerletti e canestri, che vengono eseguiti in differenti modi.

Eccomi a spiegarne alcune qualità.

### *Canestro di marenga.*

Alla Tavola XXV ho disegnato un canestro il quale deve essere fatto di meringa o marenga (secondo la nuova denominazione italiana che l'accademia della Crusca ha stabilito di dare a questa composizione).

Si prepara detta marenga montando 6 albumi d'uovo, si aggiungono 300 gr. di zucchero in polvere, si raccoglie il composto entro un sacchetto di tela con bocchetta all'estremità, come per fare le marenghe alla genovese, e con esso si tracciano, su placche unte ed infarinate, o su fogli di carta sostenuta, parecchi cerchi di marenga tutti d'egual diametro ed uno riempito anche al centro per formare il coperchio al canestro.

Si spolverizza di zucchero e si passa al forno debole. Si prepara intanto un fondo di pari diametro dei cerchi, ed esso potrà essere o ritagliato da una torta, oppure fatto con mezza sfoglia od altra pasta a piacere.

Cotte le marenghe, si staccano dalla placca o dalla carta, si accomodano i cerchi l'un sull'altro partendo dal fondo preparato a parte, s'attaccano insieme colla marenga stessa, poi si ritorna a far seccare il tutto per alcuni secondi sulla bocca del forno.

Per servire questo canestro, lo si riempie di lattemiele dolcificato, si decora con rose pure di lattemiele, si sovrappone il coperchio decorando a fiori e completando il tutto da raffigurare nell'insieme un canestro di fiori con coperchio semichiuso.

### *Canestro di caramellati.*

Ho descritto al Capitolo V come si preparano i caramellati, ora dirò che attaccandoli fra di loro nelle varie qualità ed in giusta misura, si possono ottenere dei graziosi canestri. Servono a tal uopo come appoggio gli stampi a bomba dei gelati, o dei bodini,

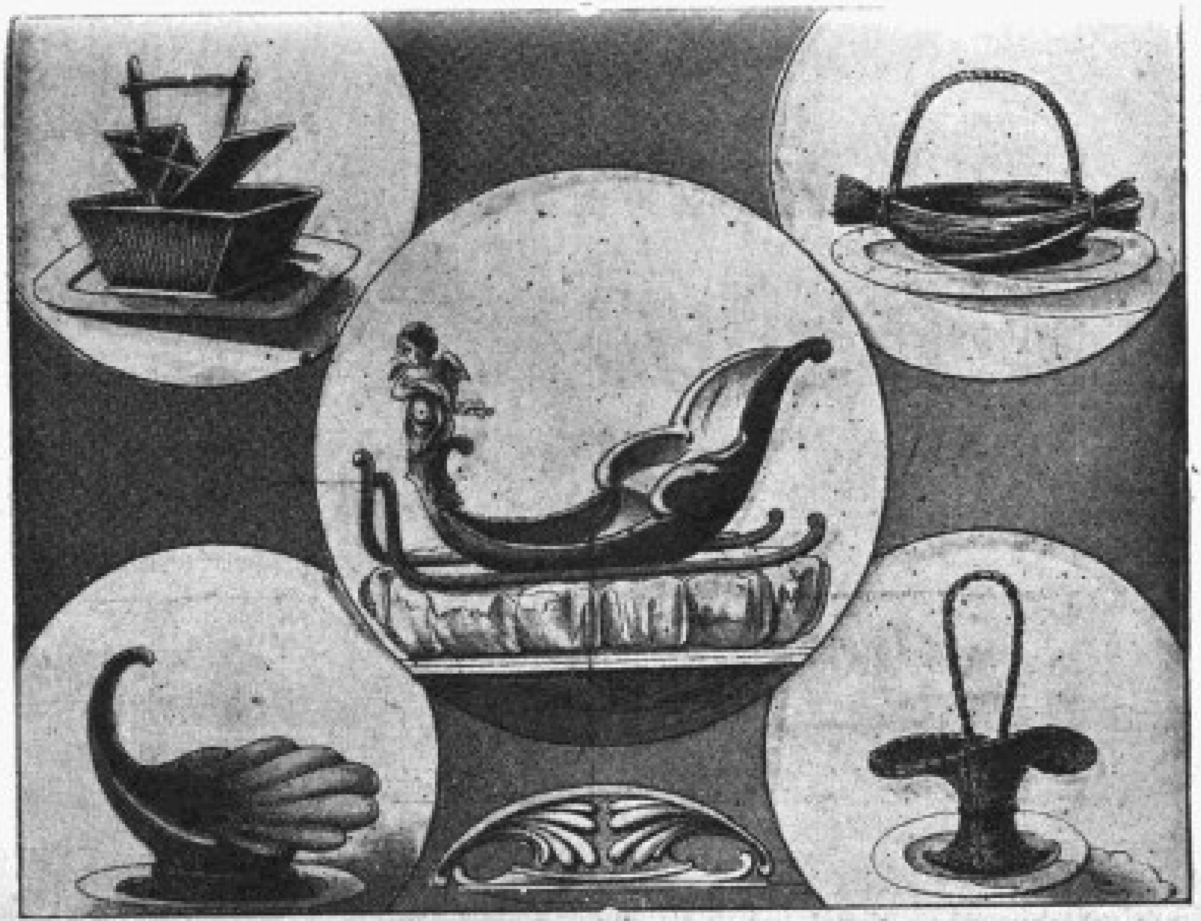
possibilmente a forma emisferica e lisci esternamente. Si unge lo stampo di burro e poi si compongono le coppe attaccando i caramellati con zucchero caramello.

Si formano così le due parti del canestro, una grande ed una più piccola, che verrà applicata sotto

Fig. 142.

a rovescio per formare il piedestallo. Il disegno qui unito (fig. 142) rappresenta appunto uno di tali canestri ed è fatto con frutti secchi, albicocche, o pesche, caramellate ed attaccate insieme, qualche ciliegia caramellata per ornamento al bordo; un manico e qualche fiore completa l'effetto del cesto il quale può essere servito di paste ghiacciate a forma di frutta.

TAVOLA XXVIII.



*Canestro d'angelica candita* (Tavola XXV).

Scegliete degli steli d'angelica candita, tutti di eguale grossezza, lavateli con acqua tiepida e lasciateli asciugare bene alla stufa. Tagliateli tutti della lunghezza voluta, per costruire un canestro, riservando alcuni steli più lunghi per fare il manico,

Quando saranno asciutti, passateli alla caramella, lasciateli scolare e raffreddare, poi combinateli insieme, attaccandoli colla caramella stessa.

Curate i più minuti particolari e procurate di stare nelle giuste proporzioni. Potrete in seguito riempire il canestro di frutti caramellati od altro a piacere.

*Cestini e canestri di pastigliaggio.*

Infinita è la serie di questo genere di *alzate*, la quale entra più particolarmente nella categoria del pasticciere d'albergo e di casa privata, ma che può tuttavia interessare tutta la classe dei pasticcieri in genere, è bene perciò che faccia conoscere le non poche difficoltà che si presentano all'esecuzione di tale lavoro, perchè riesca perfetto ed elegante.

I canestri di pastigliaggio (fig. 143) hanno il vantaggio di poter essere utilizzati parecchie volte, quindi richiede confezionarli un po' solidamente e conservarli sempre in locali molto asciutti ed al riparo della polvere.

Incominceremo con un canestro rotondo.

Occorre un'assicella con 17 o 19 fori disposti in circolo a pari distanza. Bisogna badare che il numero dei fori abbia ad essere dispari, acciocchè

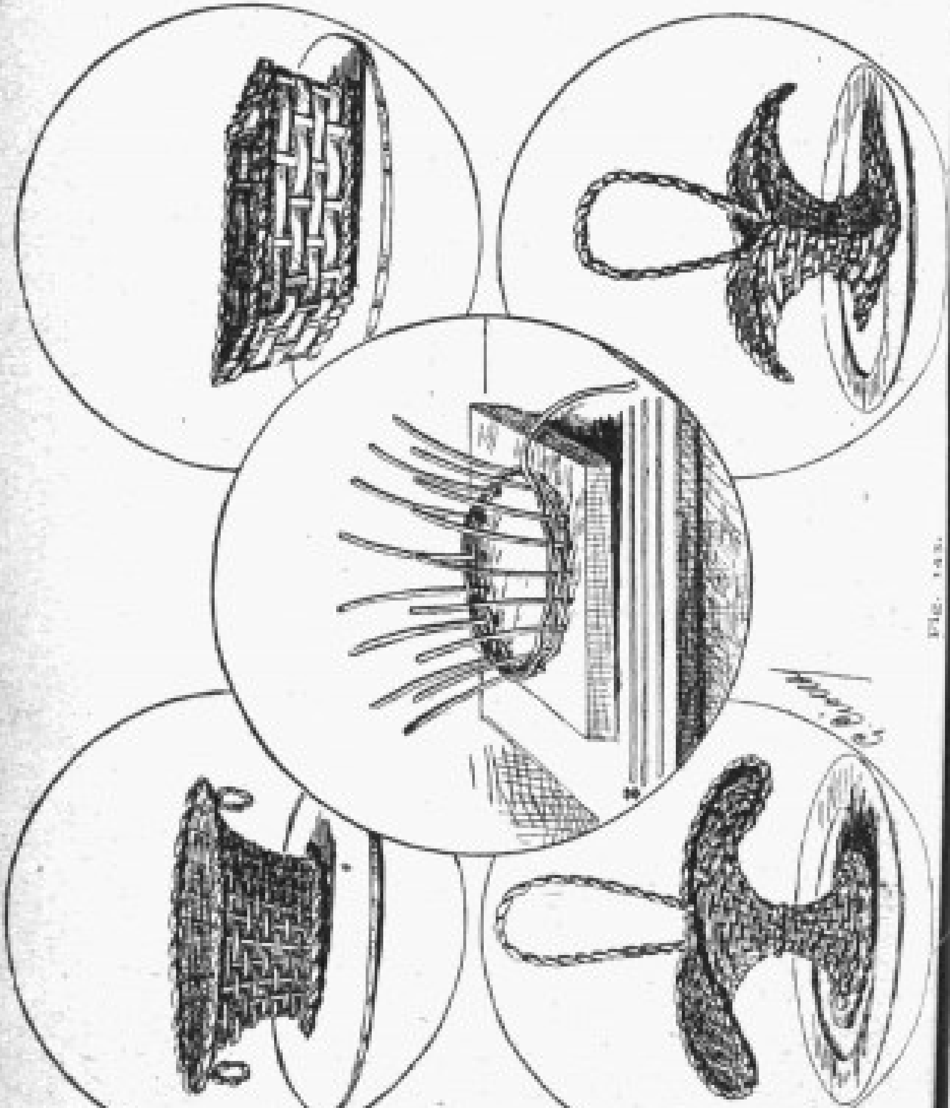


Fig. 148.

l'intreccio del pastigliaggio riesca sempre alternato. In ogni foro introdurrete altrettanti fili di ferro avvolti in carta bianca, tutti di pari altezza e leggermente inclinati all'infuori.

Colla pasta adragante ben bianca, incominciate in primo luogo a coprirne il fondo con uno strato tutto eguale, tirato col matterello e tagliato con un tagliapaste della grandezza del fondo stesso.

Formate poi delle lunghe strisce di pastigliaggio arrotolandole e tirandole della grossezza di pochi millimetri, ed intrecciatele man mano con precisione ai fili di ferro, bagnandone leggermente il contatto con acqua gommata.

Raggiunta l'altezza e la forma voluta, lascerete un po' asciugare in una stufa non troppo calda, poi terminerete applicando, al contorno superiore ed inferiore, un doppio intreccio di fili di pastigliaggio, togliendo con precauzione l'assicella sottostante.

Nell'identico modo si fanno i canestri ovali, quadrati, ecc., iniziando il lavoro nella forma che si desidera, cioè praticando sull'assicella i fori in linea ovale, o quadrata, o rettangolare, ecc., per disporvi i fili di ferro.

Il manico è pure formato da un filo di ferro un po' sostenuto e rivestito poi da un intreccio di fili di pastigliaggio.

### *Cestini e canestri di caramella.*

Si eseguiscono canestri e cestini anche in caramella, ma maggiori sono le difficoltà per una perfetta riuscita, poichè occorre molta pratica e destrezza.

Un canestro fatto di caramella è molto più elegante e fa porre meglio in evidenza l'abilità di chi l'ha eseguito.

Il procedimento è quasi identico a quello di pastigliaggio. Si può, in sostituzione dei fili di ferro, mettere dei bastoncini di legno sottili, unti di vasellina, per poter all'occorrenza toglierli e sostituirli con altrettanti bastoncini di caramella.

La fantasia suggerisce molte fogge di questi cestini, che vengono poi guarniti e montati a fiori di zucchero o di caramella, con nastri pure di caramella lavorata e ridotta come seta.

Nel mio manuale dei *Gelati, dolci freddi e rinfreschi* (da poco pubblicata la terza edizione, Hoepli), ho raccolto un discreto numero di disegni con tutte le indicazioni per costruire ogni genere di cestini fantasia e moderni, specialmente in caramella, i quali sono molto in uso, anche al giorno d'oggi pel servizio dei gelati. Per chi può interessare tale lavorazione, troverà in detto manuale una guida molto pratica.

### *Pasta mandorle per costruzioni.*

Anche colla pasta di mandorle si possono fare delle costruzioni riuscitissime: canestri, carrettelle, carriole, bigonce, mastelli, vasi di fiori, cartocci, ecc. La pasta di mandorle si prepara nel modo seguente:

Macinate 500 gr. di mandorle dolci pelate, con 700 gr. di zucchero pilè, aggiungetevi 200 gr. di farina di semola, impastando il tutto con un po' di albume d'uovo in modo da ottenere una pasta non

troppo dura, che stenderete, tutta dello spessore di pochi millimetri, su alcune placche di ferro, unte di cera vergine, e farete cuocere al forno.

Da questa pasta taglierete tutti i pezzi principali per le vostre costruzioni, seguendo, colla punta di un coltello, il contorno dei modelli di carta che avrete preparato per facilitare il vostro lavoro.

Potrete anche colla medesima pasta, fare dei bastoncini, che vi serviranno per fare i manichi dei canestri e per molti altri usi.

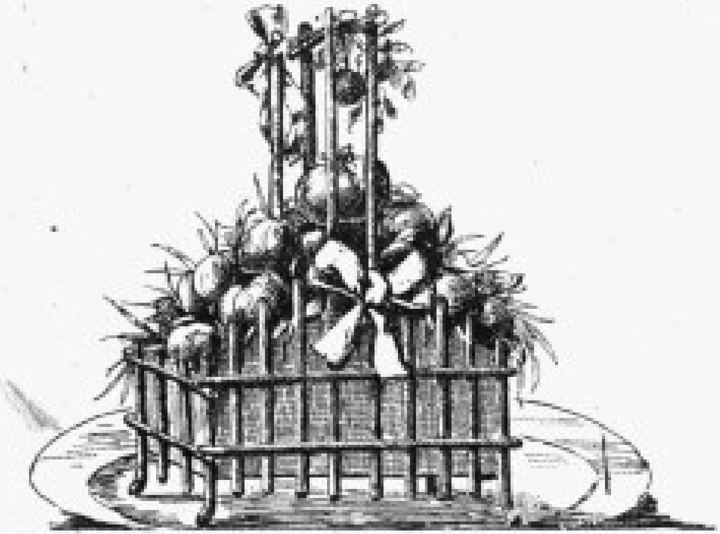


Fig. 144.

*Canestri di pasta di mandorle.*

Il disegno che segue (fig. 144) rappresenta appunto un canestro il cui scheletro è costruito di pasta di mandorle cotta, e così pure i bastoncini che formano l'insieme rustico del canestro e del manico.

La decorazione è completata da nastri di caramella e frutti caramellati.

Un altro metodo di confezionare i canestri servendosi della pasta di mandorle è il seguente:

Si prepara l'insieme del cesto dando forma a piacere, ritagliando l'occorrente da una torta o da un blocco qualunque di pasta biscotto farcito ed inzuppato come di regola.

Fig. 145.

Diluite un po' di pasta di mandorle con un pezzetto di burro, per ingrassarla leggermente, e albume d'uovo, ponete il tutto in un cornetto di carta sostenuta e decorate esternamente il dolce preparato, formando i vimini intrecciati proprî di un canestro. A parte, su placca, modellate colla medesima pasta di mandorle, la forma dei due coperchi, come da disegno qui unito (fig. 145), o come crederete più opportuno a vostro gusto.

Fatto ciò, si passa il tutto al forno allo scopo che la pasta prenda un po' di colore dorato; lucidate con

gomma e completate il cesto decorandolo di frutti canditi, applicandovi i coperchi ed un manico di caramello attortigliato, preparato a parte.

*Il mastello.*

Alla pag. 420 sono riuniti parecchi soggetti che riescono molto bene eseguiti colla pasta di mandorle cotta, dalla quale poi si ritagliano le parti che devono servire per le varie costruzioni. Così per esempio il mastello (fig. 146) è di facile esecuzione e di bell'effetto, servito pieno di crema Saint Honoré, cioè crema comune resa spumosa con aggiunta di lattemiele.

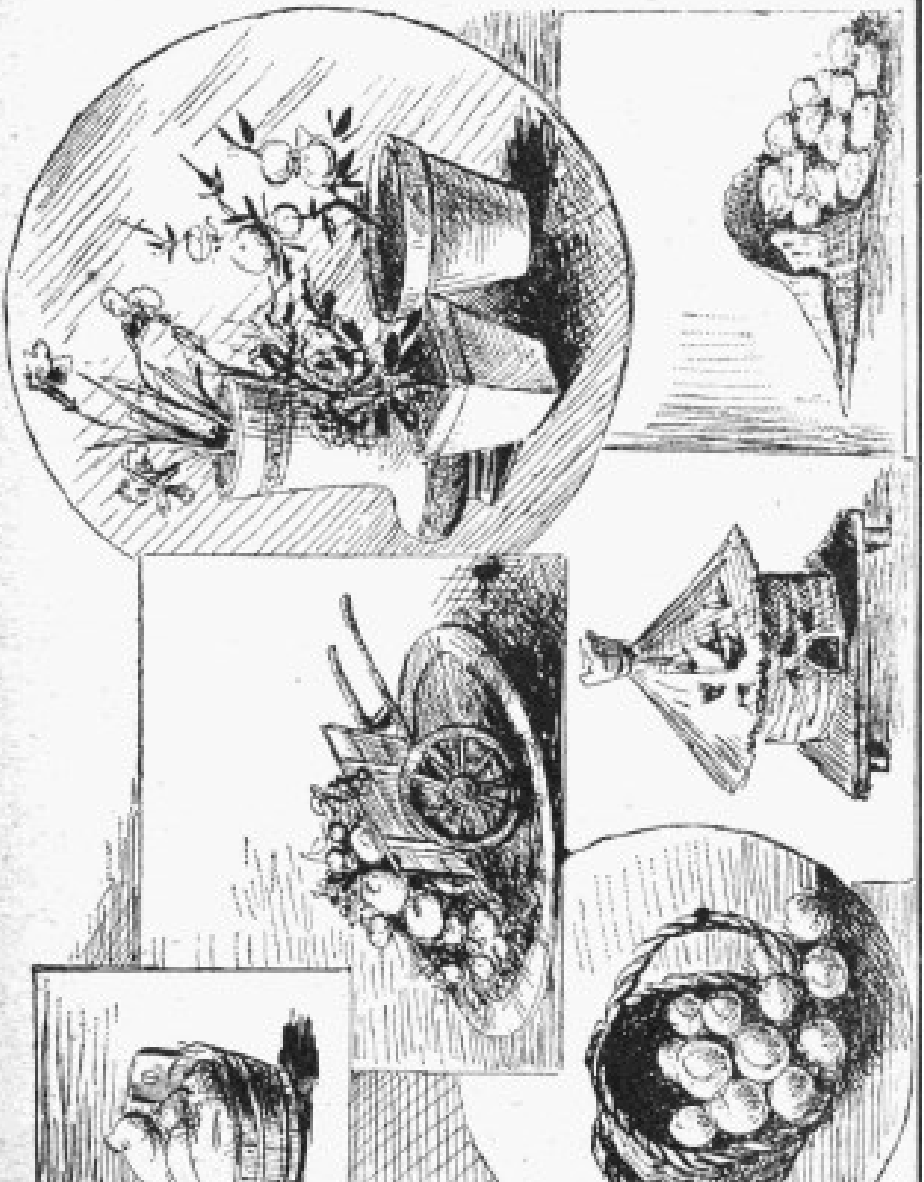
Il mastello può essere combinato anche con biscotti, o Wafer, od altro a piacere.

*La carrettella.*

Anche una carrettella (fig. 146) carica di caramellati o di frutti canditi od altro, può essere bene imitata, ritagliandone le parti dalla pasta di mandorle cotta, e formando le ruote, le stanghette, ecc., colla pasta stessa, oppure con croccante di mandorle o di nocciole.

*Cesto rovesciato.*

Ho indicato già come si costruicono i canestri di pastigliaggio, di caramella, ecc.; col medesimo sistema si costruisce un cesto (fig. 146) con fili di pasta di mandorle, lasciandolo poi ben seccare in una stufa, oppure per qualche minuto in forno.



Si lucida con gomma e si serve poi rovesciato con finte patate novelle, eseguite con pasta di mandorle o con frutti canditi, o caramellati, o meringhe, o paste ghiacciate, ecc.

### *L'alveare.*

Si può riprodurre un alveare (fig. 146) in varie maniere, sia formando lo scheletro di pasta mandorle e poi decorandolo, sia con cerchi di meringa cotti a parte e poi riuniti come per la costruzione dei canestri che ho indicato. Un altro sistema ancora è quello di fare dei cerchi di pasta di bignole, ecc.

In tutte le maniere si dovrà eseguire anche il cono che forma il coperchio, colla medesima pasta, decorandola sopra un modello qualunque improvvisato, anche di carta sostenuta ed unta di burro per poterla togliere con facilità, appena la pasta è cotta o indurita o seccata in forno o nella stufa, secondo la qualità della pasta stessa.

Si eseguiscono le api con pistacchi per formare il corpo, due mezze mandorle per le ali attaccandole con un cornetto di crema o ghiaccia, colla quale si farà pure la testa.

### *Vasi di fiori.*

L'interno vien fatto di pasta biscotto farcita di crema o marmellata, si riveste esternamente con pasta di mandorle, seguendo la forma che si avrà dato al vaso, cercando di imitare il più possibile i vasi naturali (fig. 146). Per raffigurare la terra si

riempie la superficie con ritagli di pasta spolverando di polvere di cioccolato. Si fissa nel centro un ramoscello, sul quale si saranno applicate delle foglie e delle rose di crema o di pasta di mandorle, o qualche altro fiore anche in caramella, secondo la circostanza.

### *Cartoccio con le castagne.*

Anche il cartoccio (fig. 146) si può imitare benissimo colla pasta di mandorle, avendo cura di conservare la pasta un po' bianca. Con un cornetto di ghiaccia cioccolato si scriveranno delle parole imitanti l'iscrizione di un giornale stampato. È lavoro pel quale occorre un po' di pazienza, ma se ben fatto, si ottiene un dolce molto caratteristico. Si riempie poi di *marrons glacés*, o ciliege o fragole.

### *Canestro di fiori.*

Questo canestro (fig. 147) si può fare in parecchi modi sia adoperando delle cannette di pasta di mandorle cotta, oppure di pasta levata, o semplicemente con grissini (specialità di Torino), i quali si prestono pure per certi lavori rustici. Le rose come al solito possono essere di pasta mandorle o di crema o caramella.

### *Cestino con frutta.*

È uno di quei comunissimi cesti (fig. 148) fatti con giunchi e che servono per raccogliere frutta e verdure. Il fondo di questo dolce fantasia può essere fatto di pasta biscotto qualunque, farcito di marmellata

ed inzuppato come al solito. Sul contorno si appli-

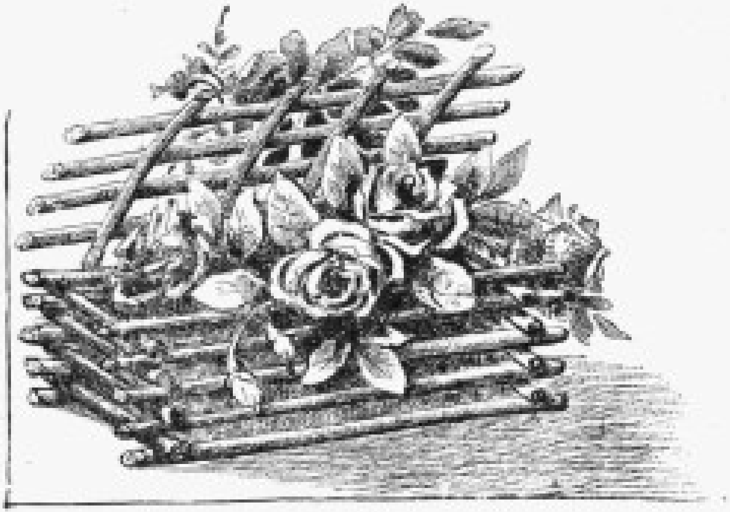


Fig. 147.

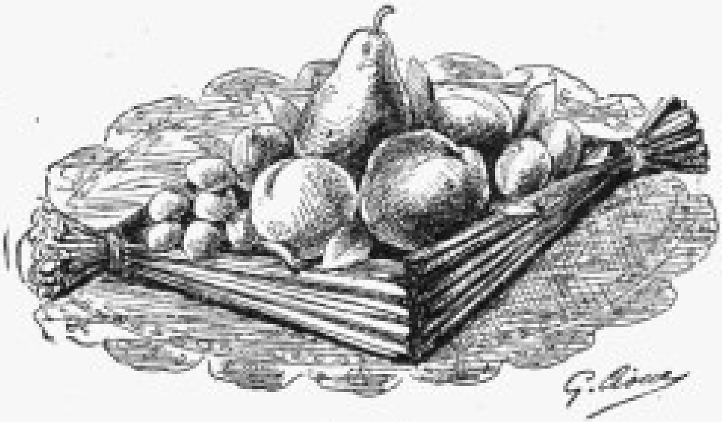


Fig. 148.

cheranno tante strisce di angelica candita, tagliata pel lungo e tutta di pari larghezza.

Le due estremità vengono poi allacciate con un nastro od un filo qualunque, e nel mezzo si riempie di frutti canditi.

*Mattonelle.*

Da una torta rotonda di pasta margherita, ricavate un esagono perfetto, della grandezza di un vero mattone per pavimenti.

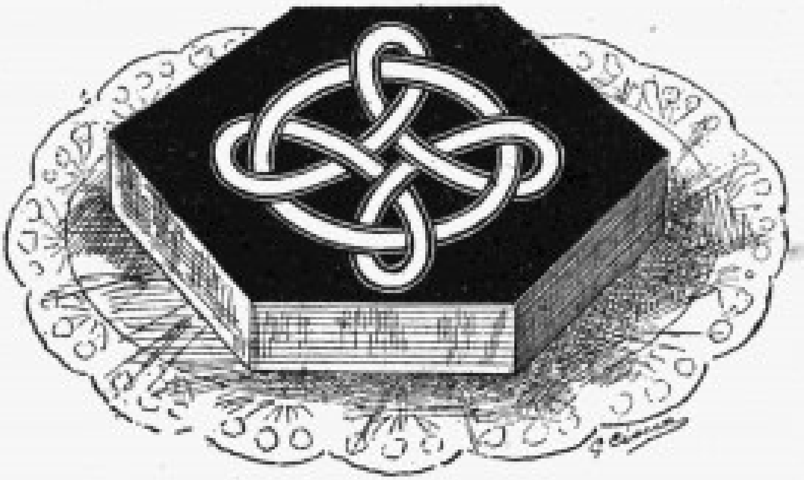


Fig. 149.

Se avete uno stampo di tale forma, potrete cuocervi la pasta perchè così risparmierete i ritagli. Dividete la torta in tre strati uguali, spalmandoli di crema *noisette* un po' sostenuta, spruzzando di rhum o altro liquore spiritoso, e ridonate alla torta il suo aspetto ghiacciandone poi la superficie con cioccolato copertura o con fondente al cioccolato un po' carico di cacao.

In giro alla torta, coprite molto regolarmente di crema al burro bianca e, per ultimo, a mezzo di un modello forato, traccerete un disegno spalmandovi la crema di burro, caffè o rosa (fig. 149).

Questo dolce esige sia fatto molto preciso se deve esattamente raffigurare una mattonella a mosaico.

### *Torte scozzesi.*

Farcite delle torte a più strati con crema al burro di varii profumi; vaniglia, caffè, cioccolato, ecc.,

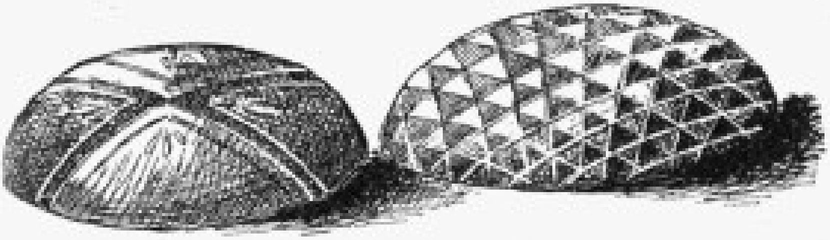


Fig. 150.

in modo che ogni strato sia di differente qualità di crema; inzuppate con liquore un po' forte e ghiacciate in modo che la torta sia totalmente ricoperta di fondente a varii colori, intrecciati ad angolo, a dama o ad altro intreccio qualunque a fantasia (fig. 150). Si termina con qualche piccolo fregio di ghiaccia.

### *Torta giapponese.*

Farcite abbondantemente con crema all'ananas delle torte solite. Per ottenere detta crema occorrerà passare per uno staccio degli ananas al sugo, facendone una polpa che unirete alla crema al burro ben montata.

Le torte dovranno essere inzuppate in liquore forte (rhum) e ghiacciate di fondente giallo piuttosto carico e profumato pure d'ananas.

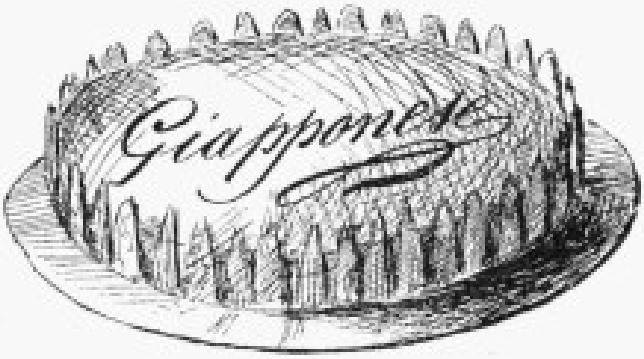



Fig. 151.

In giro alle torte poi, applicherete delle sottili fette d'ananas candito, tagliate tutte eguali in punta. Sulla superficie scriverete la parola *Giapponese* con un cornetto di crema cioccolato (fig. 151).

Fig. 152.

*Moka.*

Farcite una torta con crema di burro al caffè, spruzzatela di cordiale o liquore forte, ghiacciate di

fondente caffè e contornate con un bordo fatto colla crema al burro caffè adoperando un cornetto a stella.

Nel mezzo scrivete la parola *Moka* e tutto in giro granella cioccolato (fig. 152).

### *La favorita.*

Prendete i seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle bianche ........ | kg. | 0,500 |
| Zucchero semolato ........ | » | 0,500 |

Fig. 153.

Macinate la raschiatura di quattro arance, formando una pasta alla quale aggiungerete N. 20 uova intere e 300 gr. di zucchero al velo montando il tutto a leggero calore.

Per ultimo aggiungete:

| | | |
|---|---|---|
| Burro .................. | kg. | 0,100 |
| Sale ..................... | » | 0,010 |
| Fecola .................. | » | 0,500 |

Sugo di quattro arance.

Colore arancio (alcune gocce).

Quando il tutto è ben amalgamato, si aggiungono N. 20 albumi d'uovo montati.

Si fa cuocere nelle tortiere unte ed infarinate, forno di calore moderato. Dopo cotta e raffreddata si spolverizza di zucchero al velo profumato di arancio poi si sovrappone uno stampo forato spolverizzandovi sopra del cacao in polvere facendovi rimanere alla superficie la parola *Favorita* ed un ramo di arancio colle foglie (fig. 153).

Fig. 154.

*Dolci sorrentini.*

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 0,100 |
| Zucchero ................ | » | 0,200 |
| Noci di Sorrento (gheriglio mondato) ............ | » | 0,200 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 10 |
| Scorza di limone. | | |

Fate tostare leggermente le noci e tritatele a granellina sottile. Montate le uova collo zucchero, incorporandovi le uova poco per volta.

Appena il composto è denso incorporatevi la farina e la granella di noci.

Se desiderate che la pasta riesca più soffice, montate a parte N. 6 albumi d'uovo ed incorporateli per ultimo al composto. Riempite degli stampi uniti, collocate in file parallele sulla superficie delle mezze noci e passate al forno di calore moderato.

Le torte si possono fare di varie misure e vengono servite spolverate leggermente di zucchero vanigliato negli spazi dove non vi sono le noci (fig. 154).

### *La quiche* (Focaccia alla lorenese).

Per una *quiche* di mezzane dimensioni (35 cm. di diametro) occorrono: 250 gr. di farina, 125 gr. di burro, 5 gr. di sale, un uovo, un bicchierino di grappa, mezzo bicchiere di acqua tiepida. Mettete la farina in una terrina, fatele un buco nel mezzo, ed in esso rompete l'uovo, versate la grappa, il sale ed i pezzetti di burro. Cominciate a lavorare, e tratto tratto versate l'acqua tiepida, ciò che fa sciogliere il burro più in fretta.

In principio lavorate con una spatola, poi prendete la pasta, posatela sulla tavola infarinata, e col matterello stendetela, dandole la forma rotonda sino a che non abbia più di un mezzo centimetro di spessore; burrate una tortiera che abbia l'orlo di tre o quattro centimetri, posate in essa la pasta piegata *molto leggermente* in quattro. Allora apritela colla punta di un coltellino e rivoltate i bordi, avendo cura di non romperla o sbriciolarla; i bordi della pasta devono sorpassare d'un mezzo dito almeno quelli della tortiera e vanno ribattuti sul fondo facendo col pollice dei vuoti e delle gobbe come per le torte di

sfoglia. Dorate leggermente con uovo, spolverizzate di zucchero semolato e fate cuocere a fuoco vivo.

### *Dolce Olimpia.*

Proporzioni: 10 tuorli d'uovo, 6 albumi montati, 250 gr. di farina, due tavolette di cioccolato grattugiato, cannella, garofani in polvere, marmellata.

Lavorate il burro in un catino tiepido aggiungendovi successivamente i tuorli, poi gli albumi montati, il cioccolato, la farina, lo zucchero, la cannella ed il garofano.

Distendete il composto in strati molto sottili su carta bianca a mano, collocateli sulle placche e fate cuocere in forno di medio calore. Ritirate il tutto appena cotto, togliete la carta e mascherate ogni foglio di pasta con uno strato di marmellata, per sovrapporlo man mano uno sull'altro. Si regola il bordo, si spalma la marmellata, si cosparge di granellina di pistacchi e si spolverizza il tutto di zucchero vanigliato.

### *Dolce trentino.*

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle ............... | kg. | 0,250 |
| Zucchero ................. | » | 0,250 |
| Burro ..................... | » | 0,120 |
| Uova intere ............. | N. | 6 |
| Vaniglina. | | |

Si pestano o si macinano le mandorle unendovi poco a poco lo zucchero; si aggiungano in seguito l'uno dopo l'altro 4 tuorli d'uovo e due uova intere,

Si profumi, si monti il tutto colla frusta e vi si amalgamino poi gli albumi montati ed il burro fuso. In uno stampo foderato di pasta frolla o di mezza pasta, nell'interno spalmato di marmellata d'albicocca, si mette la pasta e nel forno a calore non troppo accentuato se ne procura la regolare cottura.

Nel frattempo si prepari una seconda pasta di mandorle, macinando 200 gr. di zucchero vanigliato; poi la si rammollisca con albume d'uovo in quantità necessaria a renderla un po' molle.

Quando il dolce sarà cotto, servendosi di un sacchetto a cornetto rotondo riempito della seconda pasta mandorle, traccerete delle linee trasversali sui due lati così da formare tanti quadretti.

Si faccia colorire ed asciugare un momento a forno caldo e lo spazio vuoto dei quadrati si riempia di marmellata bollente di lampone o di albicocca, ben concentrata, e nel mezzo di ogni quadrato si metta un pistacchio, con un bel bordo di crema nocciola al burro.

### *Torta di mandorle.*

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle non pelate ..... | kg. | 0,250 |
| Zucchero ................. | » | 0,250 |
| Fecola ................... | » | 0,100 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 12 |
| Albumi montati .......... | » | 8 |

Si montino zucchero e mandorle — che si saranno pestati prima assieme e passati da uno staccio a maglia fina, coi tuorli d'uovo.

Si uniscono poi la fecola e gli albumi d'uovo mon-

tati sostenuti e profumo intenso di vaniglia. Cuocete la torta a forno ben caldo, inaffiate di rosolio alkermes, ghiacciate di fondente al cioccolato e guarnite a piacimento.

*Torta spagnola.*

Prendete quanto appresso:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 0,250 |
| Fecola .................. | » | 0,250 |
| Zucchero ................ | » | 0,500 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 18 |
| Albumi d'uovo ........... | » | 18 |

Fig. 155.

Lavorate zucchero e tuorli d'uovo, incorporatevi la farina e la fecola e cuocete a forno medio.

Cotta la torta e raffreddata, tagliate a strati sottili, e spalmate con crema al caffè che preparerete nel modo seguente:

Battete 6 tuorli d'uovo con 200 gr. di zucchero, 3 decilitri di buon caffè concentrato e due bicchieri di panna, passate quindi a fuoco, tenendo sempre mosso il tutto fino quasi all'ebollizione.

Servitevi della crema quando è raffreddata.

Decorate con nastri di caramella tirata color rosa dopo aver schiacciata la superficie della torta con fondente pure rosa (fig. 155).

*Dolce « il bel paese ».*

Preparate una torta di pasta biscotto a piacere, spalmatela colla crema di burro montata, imitando

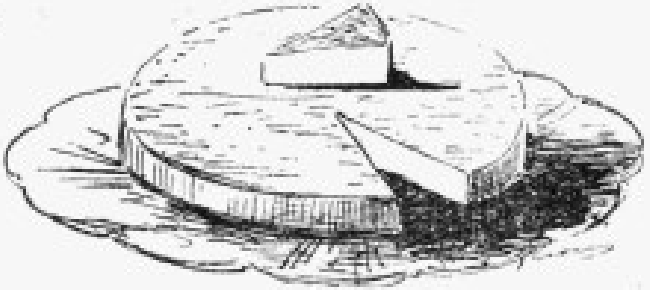


Fig. 156.

il colore interno chiaro (che si vede dalla spaccatura) ed esterno più carico, dei famosi stracchini che portano detto nome (fig. 156).

Per ottenere un'imitazione più perfetta bisognerebbe avvolgere la torta nella carta paraffinata o pergamena sottile ed applicare sulla superficie l'etichetta colla carta geografica dell'Italia; tutto ciò però qualora si trattasse di fare uno scherzo, presentando un dolce sotto aspetto di formaggio. Sta nella fantasia di chi lavora, di imitare il meglio possibile ciò che si vuol raffigurare.

### *Sultano.*

In uno stampo da *Savarin*, fate cuocere una pasta spumosa. Raffreddata, inzuppate leggermente di maraschino, riempite il vuoto con frutta cotta mista

Fig. 157.

a marmellata e coprite con un rotondo di pasta modellato a coppa e ghiacciato di fondente rosso. Decorate con fili di crema cioccolato (fig. 157).

### *Torta friulana.*

Si pelano delle mandorle dolci, si macinano colla macchina e si asciugano al fornello. Si dolcifica con miele e si fa una pasta non troppo dura.

Se ne stende sul tavolo uno strato della grossezza di uno scudo, si tagliano degli ovali di varie lunghezze da 25 a 35 cm. larghi 8 cm. si collocano su piacche leggermente unte e vi si stende sopra un alto strato di frutta cotta assortita frammista a marmellata di mele profumata di maraschino. Si copre la frutta

con un piano di pasta mandorle sì da avvolgere bene il tutto formando una *charlotte* oblunga (fig. 158).

Si decora tutto il bordo colla medesima pasta di mandorle un po' diluita con bignole, servendosi di un sacchetto con cornetto grosso frastagliato. Si applicano delle mezze mandorle pelate e si fa cuo-

Fig. 158.

cere al forno dopo di aver lucidato la superficie con albume d'uovo o gomma liquida e sciroppo.

Questo dolce veniva fatto anche durante la guerra, quando mancavano zucchero e farina.

### TORTE NOCELLINE (*nougatines*).

Farcite abbondantemente con crema *noisette* la torta destinata a tale dolce, inzuppatela di vaniglia, spalmate colla lama di un coltello o con una sottile spatoletta di legno, su tutta la superficie e sui fianchi della torta, della medesima crema *noisette* e cospargetela totalmente di granella di nocciole toste. Si serve spolverizzata di zucchero.

Per rendere questa torta più delicata, si usa anche granellarla con metà nocciole e metà mandorle leggermente torrefatte.

### *Nougatines al cioccolato.*

Si preparano nell'identico modo delle precedenti, colla medesima farcia, solo che vengono granellate con granella di cioccolato e leggermente zuccherate.

### *Nougatines decorate.*

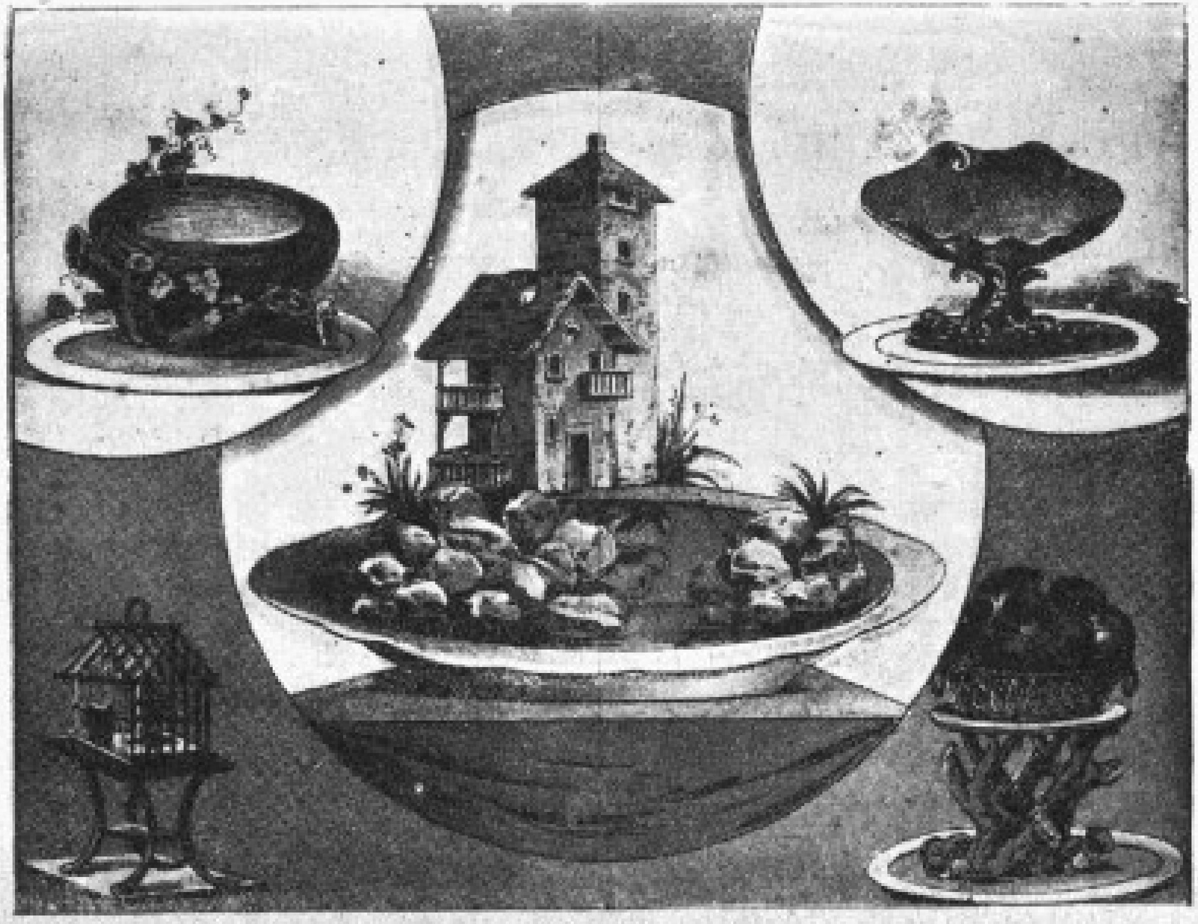
Trattasi sempre della medesima preparazione cui sopra, e questo dolce, che si può tanto granellare di nocciole che di cioccolato, viene poi decorato con fiori e fregi di creme al burro montato.

### *Soggetti varii* (Tavola XXIX).

E qui termino trovando superflua ogni altra descrizione e per non ripetermi troppo sul medesimo argomento.

Man mano che il lavorante si formerà pratica in questi generi di lavori, troverà soddisfazioni sempre maggiori, tentando dei soggetti anche più difficili, come per esempio, la costruzione di *una gabbia*, di *un canestro di funghi fatto di croccante o di pastigliaggio* (fig. 159), *un nido composto di caramella posato su di un tronco.* Tenterà pure la costruzione di *casette, mulini a vento, padiglioni, tempietti* (vedi disegni a Tavola XXX), *gondole, barchette, bastimenti*, con relative vele e corde, il tutto fatto di caramella, e via via, aiutandosi cogli attrezzi che avrà alla mano, stampi, modelli, forme di qualunque genere, tutto potrà essergli utile per allestire alzate in caramella, in croc-

TAVOLA XXIX.



cante, in pasta di mandorle, utilizzando biscotti, cannette e piastrelle di Wafer, ecc., ecc.

Non dovrà però mai azzardarsi a concezioni troppo ardite per non cadere nel ridicolo; cercherà di eliminare ogni superfluo e fare solo quel poco che è sicuro di far bene, con precisione, con armonia e coerenza, con semplicità ed eleganza, poichè qui sta il segreto dell'arte moderna, la base per le moderne

Fig. 159.

trovate, per mantenere un po' di arte nella pasticceria, senza peccare di troppa grandiosità come all'epoca di Luigi XIV, in Francia, dove figuravano sulle tavole quei mastodontici trofei di ghiottonerie, che finirono per segnare la decadenza di quell'èra di melogomania oramai passata alla storia.

### *Panettoni decorati.*

I famosi *panettoni di Milano*, che vengono decorati per la ricorrenza del Natale, ricordano un po' gli antichi costumi, ma questa consuetudine, da alcuni anni, accenna a modificarsi, per dar luogo ad un ordine di decorazione più semplice e più pratico.

Il *panettone* può essere decorato molto artisticamente, ma verrebbe a costare troppo, ciò che è in contraddizione colle esigenze moderne. Al giorno d'oggi sono pochi coloro che si permettono una forte spesa per un prodotto che, passato quel minuto di ammirazione, deve poi essere consumato e distrutto, senza riguardo alcuno alle infinite cure di chi l'ha pazientemente decorato. Tuttavia a Milano, specialmente in occasione delle feste di Natale, vi è sempre un grandissimo consumo di panettoni decorati (vedi Tavole XXXI e XXXII).

### *Wedding cakes* (dolci di nozze)
### (Tavola XXXIII).

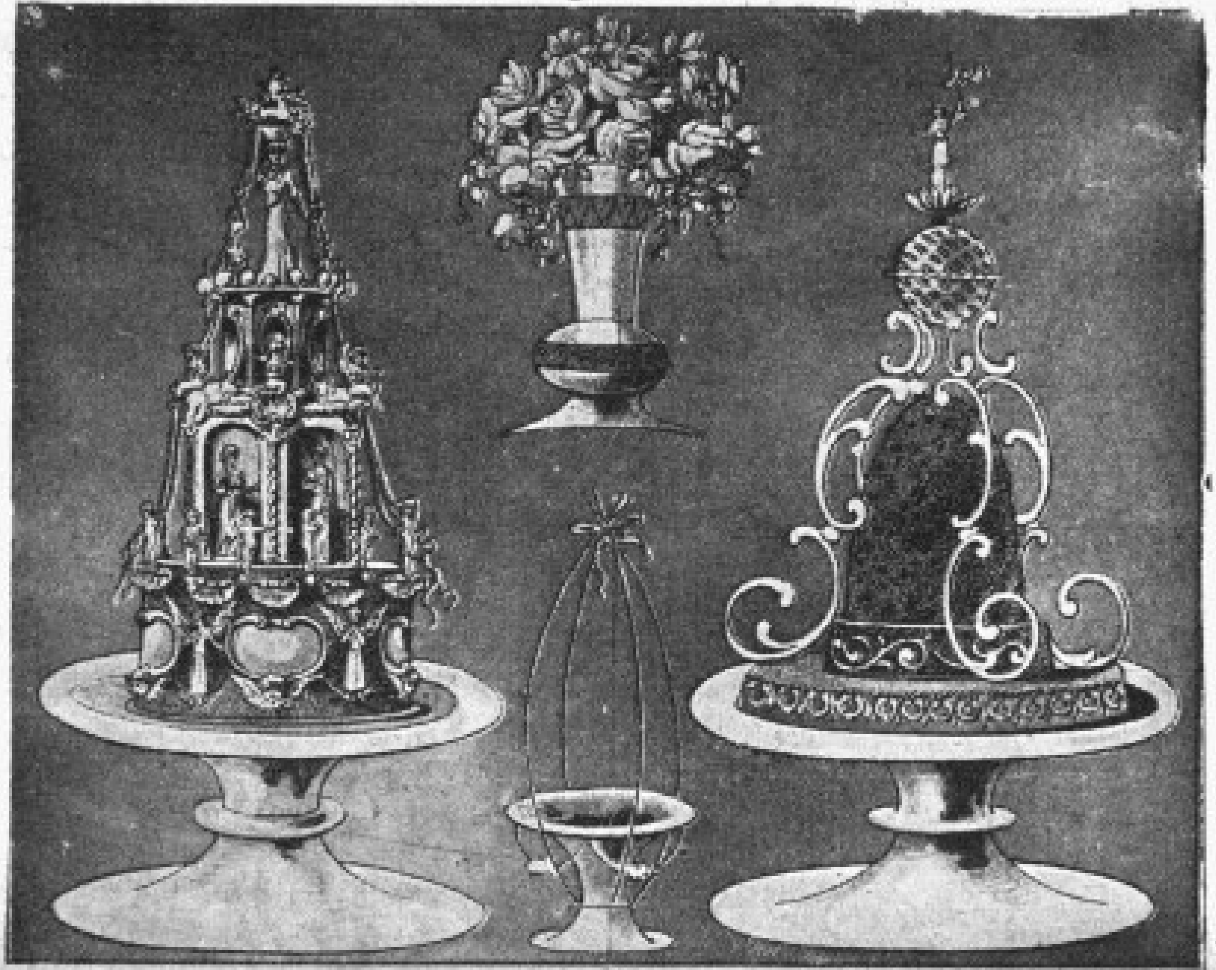
Gli inglesi danno una grandissima importanza a questo loro dolce tradizionale: più le famiglie degli sposi sono ricche e più voluminoso ed elegante deve essere il *Wedding cake*.

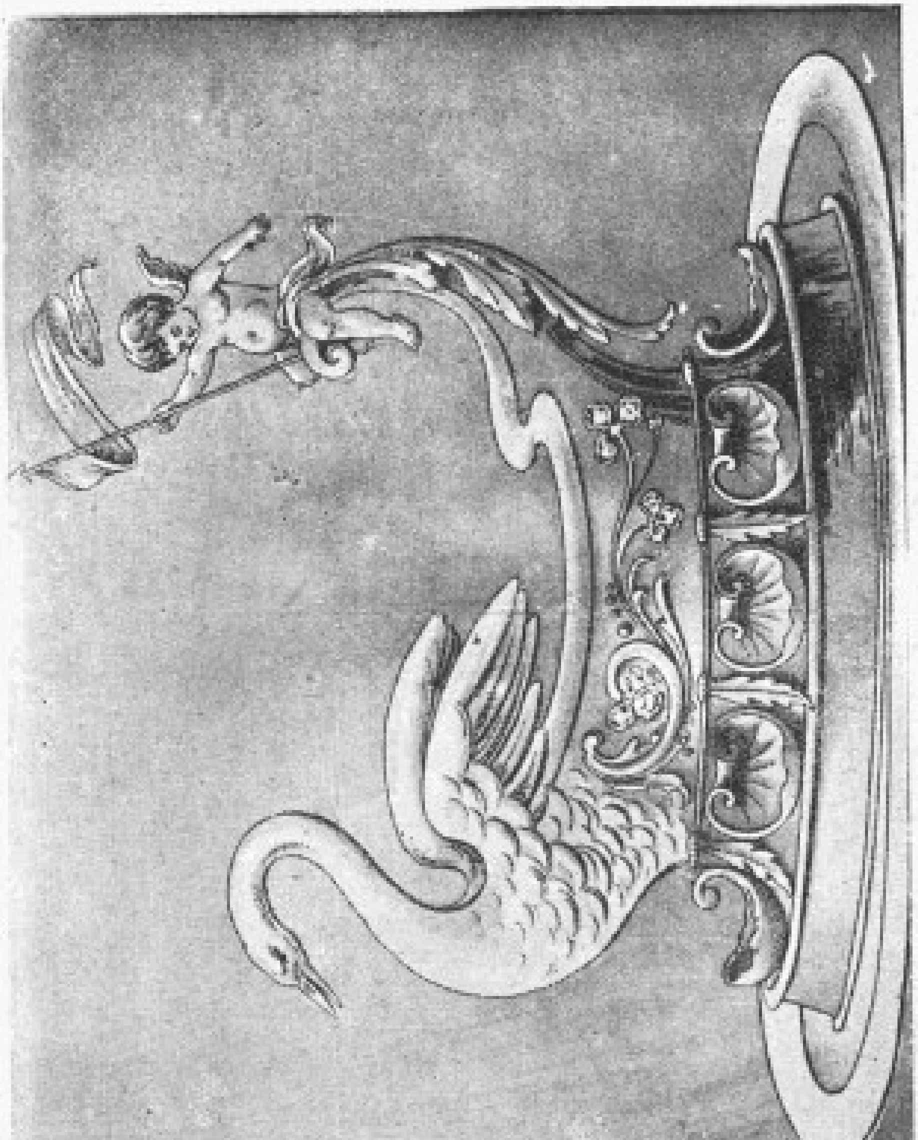
Vi sono delle case che lavorano esclusivamente per fare di questi dolci, i quali raggiungono sovente delle proporzioni colossali, tanto da pesare persino parecchi quintali cadauno.

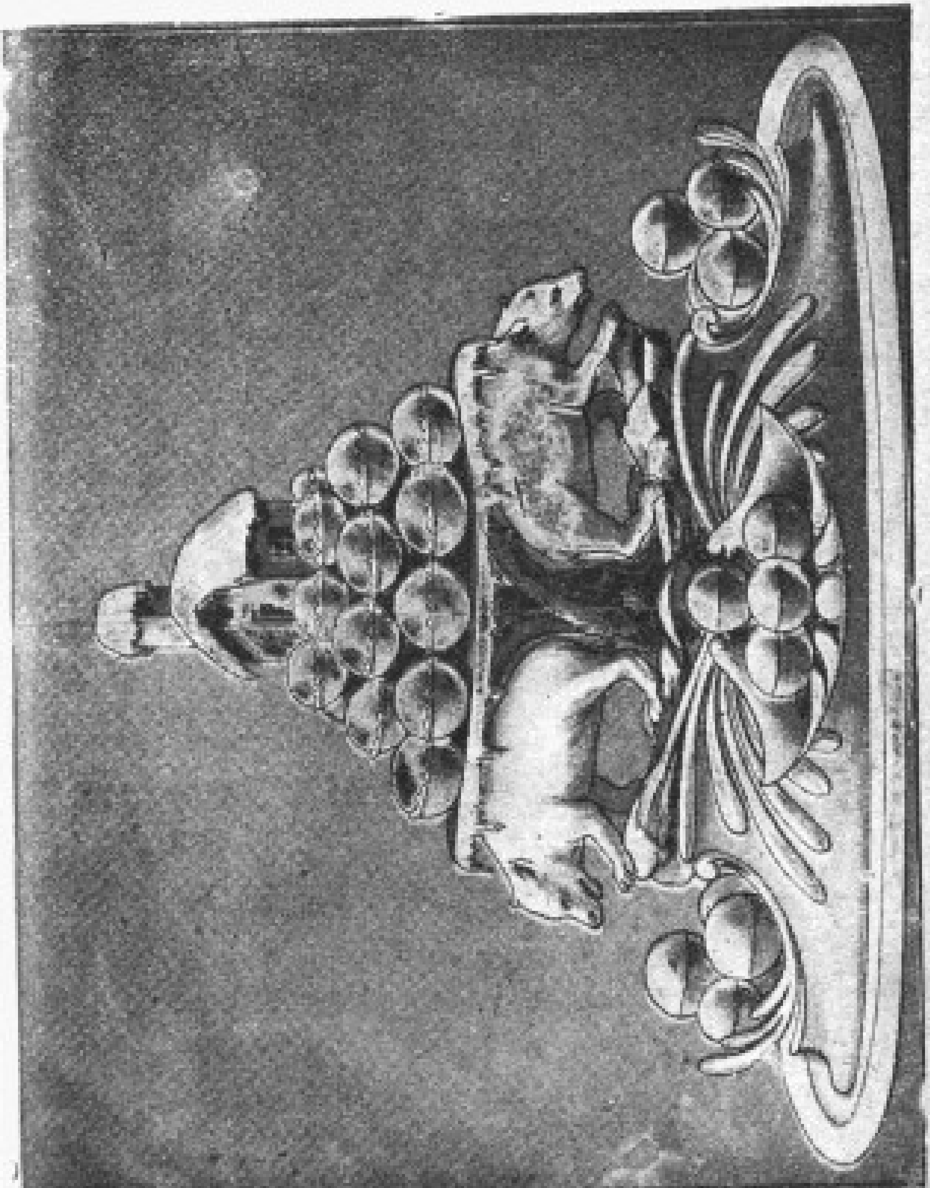
Nell'occasione del giubileo della Regina Vittoria, figurava sulla tavola reale uno di questi dolci, che misurava tre metri di circonferenza e due metri e mezzo di altezza. Pesava 250 kg. e costava 10,000 lire circa.

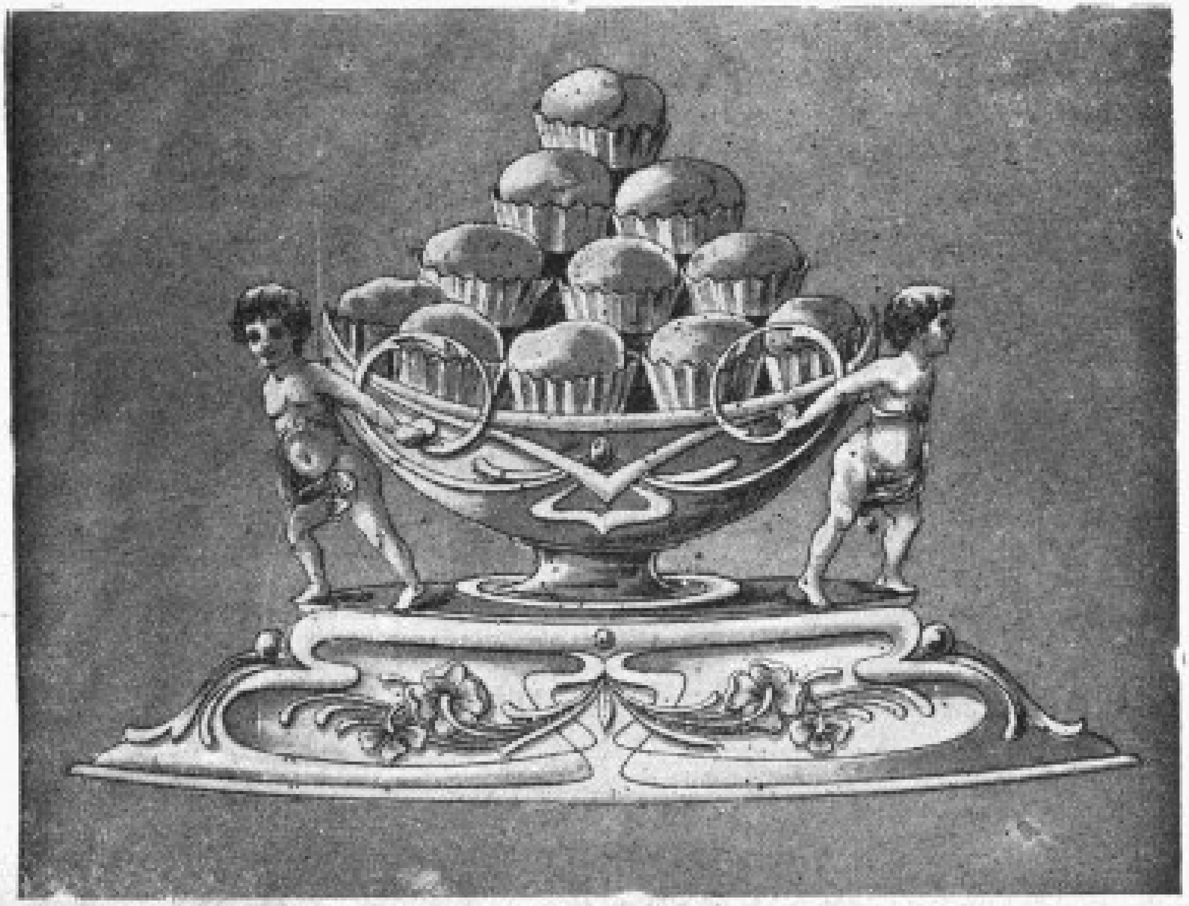
Un tempo questi dolci erano esclusivamente serviti in occasione di nozze, ma ora servono anche per festeggiare i battesimi e si chiamano *Christening-cakes*.

Tavola XXXIII









Ogni fabbricante di tali dolci vanta la propria specialità, la quale consiste nel modo di ottenere la massima conservazione, dovendo questo dolce conservarsi più a lungo possibile come garanzia di lunga felicità coniugale. È come un talismano e viene generalmente assaggiato dopo 25 anni di nozze per festeggiarne l'avvenimento.

La composizione è presso a poco come quella della pasta dei *Plum cackes*, solo che dovendosi questo dolce conservare a lungo, senza irrancidirsi, in luogo di burro, vengono adoperati margarina e grassi speciali, raffinati.

Ecco una ricetta per chi desiderasse tentare la fabbricazione.

Ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 0,800 |
| Margarina ............... | » | 0,250 |
| Strutto (o grasso bianco) . | » | 0,250 |
| Rhum un bicchiere. | | |
| Un pizzico di sale. | | |
| Un pizzico di spezie in polvere. | | |
| Uova .................... | N. | 6 |
| Zucchero grasso ......... | kg. | 0,500 |
| Uva di corinto .......... | » | 0,200 |
| Uva di malaga ........... | » | 0,200 |
| Corteccia di arancia candita tagliuzzata a pezzetti .. | » | 0,200 |
| Mandorle filettate ........ | » | 0,150 |

Si lavora in una casseruola la margarina col grasso, si aggiunge il sale, le spezie, il rhum e le uova a poco

a poco, quindi lo zucchero e la farina (passandola per uno staccio).

A questo impasto montato bene insieme si unisce l'uva passa e la corteccia candita.

Si modella entro stampi alti, rotondi, col fondo piatto e col tubo al centro acciocchè la pasta cuocia bene anche nel mezzo.

Gli stampi devono essere unti e poi rivestiti di carta bianca pure unta di burro.

Si fa cuocere a forno moderato, e secondo la grossezza dello stampo occorrerà non meno di 4 ore a cuocere ed anche di più, assicurandosi coll'introdurre un lungo stecco di legno nella pasta per verificarne di tanto in tanto la cottura.

Appena cotto si colloca lo stampo a raffreddare in luogo ventilato prima di toglierne il contenuto.

Per decorare questi dolci, occorre prima rivestirli totalmente di pasta mandorle e lasciarli per alcuni giorni ben asciugare. Si sovrappone poi l'un dolce sull'altro a piramide, perchè generalmente si fanno di varie dimensioni e si decorano poi a figure e fiori di pastigliaggio con medaglioni allegorici, con bordi in ghiaccia artistici e molto curati. La decorazione è generalmente tutta in bianco, salvo qualche tinta di fondo, molto pallida.

Questo dolce tradizionale si trova ovunque predomina la razza anglo-sassone.

Anche nella nostra Italia, dove ogni festa porge il pretesto per festeggiare il dio *Como* (protettore delle mense), sono conservati, in molte regioni, i più antichi costumi, che caratterizzano le abitudini della popolazione ed il relativo progresso.

Ho accennato brevemente ai più rinomati dolci, che vengono confezionati nelle principali città d'Italia, in certe circostanze festive, e specialmente per la solennità del Natale, ed avrei dovuto dire di tutte le paste, e manicaretti, e pasticcetti, che vengono in gran quantità smerciati in carnevale, come gl'intrigoni dei bolgnesi, i cialdoni dei fiorentini, i crostoli o galani, i fagottini ed i bicciolani dei veneziani e molte altre qualità di frittelle e tortelli, che ogni paese prepara a modo proprio. Avrei inoltre dovuto citare le paste magre, i marzapanini, i pazientini, e molte altre specialità che i pasticcieri sogliono preparare durante la quaresima, e finalmente le colombe e gli agnelli della settimana santa, con tutta la serie di uova d'ogni genere, in zucchero o cioccolato, e mille altre fantasie, di cui nella ricorrenza della Pasqua vengono arricchite tutte le vetrine dei pasticcieri.

Ma troppo lungo sarebbe se dovessi descrivere le mille formole che vengono rievocate in epoche determinate e che conservano un uso locale; di più questa enumerazione poco interesserebbe le altre regioni.

Citerò, solo a titolo di curiosità, alcune ricette di dolci sardi (che gentilmente mi furono inviate da un noto pasticciere di Tempio Pausania), i quali vengono ogni anno confezionati, appunto nella ricorrenza di Natale e di Pasqua, conservando un metodo di lavorazione alquanto primitivo. Basti dire che nella maggior parte di detti dolci viene tutt'ora impiegato il miele, al posto dello zucchero, il che tuttavia permette di ottenere dei dolci squisitissimi e

che potrebbero benissimo figurare anche fra l'assortimento dei più moderni *petits fours*.

### *Niuleddi e meli.*

Ecco come si preparano:

S'impastano kg. 1,500 di farina di semola, con poca acqua tiepida, in modo di avere una pasta non troppo dura, ma ben liscia ed omogenea. La si stende, col matterello, in fogli sottilissimi (di un millimetro circa) e si fanno disseccare al forno, collocandoli su teglie o placche. Tosto cotti, vengono triturati e ridotti a piccoli pezzetti.

A parte intanto si preparano gr. 500 di mandorle dolci pelate e torrefatte, gr. 100 di cacao torrefatto, gr. 100 di bucce di arance candite tagliate a filetti. Si tiene tutto ciò in serbo, mentre si cuociono a fuoco kg. 2 di miele, alla cottura del *filo forte*.

A questo punto, si aggiunge al miele la pasta triturata, rimestando bene con una spatola, indi gradatamente si aggiungono le mandorle, il cacao, e tutto il resto, sempre mescolando fino a che la cottura del miele non sia arrivata alla *palla forte*.

Si ritira poi dal fuoco, si versa sulla tavola spalmata di miele, e col matterello, pure spalmato di miele, si riduce la pasta dello spessore di 2 centimetri circa, indi con un coltello la si divide in tante tavolette della dimensione di cm. 8 × 3. Alcuni avvolgono questi dolci anche nelle ostie come il torrone.

### *Cocciuleddi e meli.*

Occorrono questi ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina semola .......... | kg. | 1,500 |
| Noci pelate e triturate quasi in polvere .......... | » | 0,100 |
| Bucce d'arance candite, filettate sottili .......... | » | 0,100 |
| Cacao torrefatto .......... | » | 0,100 |
| Mandorle mondate, filettate e torrefatte .......... | » | 0,200 |
| Cannella in polvere ...... | » | 0,010 |
| Miele .................... | » | 2,000 |

Si cuoce il miele al *filo forte*, vi si mescola bene insieme la farina, e, sempre dimenando, si aggiungono poco per volta gli altri ingredienti, fino a raggiungere la cottura della *palla*.

A parte intanto si preparano impastati kg. 2 di farina di semola con poca acqua tiepida, da formare una pasta piuttosto dura, unendovi poi del burro, poco per volta, in quantità sufficente da rendere la pasta lucida e leggera, lavorandola bene sul tavolo. Si spiana poi col matterello, riducendola in fogli sottilissimi (circa due millimetri), nei quali si avvolge l'impasto preparato prima, dando al tutto la forma di lunghi bastoncini grossi come un dito mignolo. Si confezionano anche dei piccoli intrecci, lettere d'alfabeto, nodi, ecc., collocandoli su placche e facendoli cuocere a forno piuttosto debole.

### *Aranciata.*

Nella stagione delle arance ogni famiglia sarda fa raccolta di questi delicati frutti, ai quali con precauzione taglia leggermente la superficie della corteccia, che è messa in acqua pura per alcuni giorni, per togliere ogni traccia di amaro, cambiando, si intende, l'acqua ogni giorno. Mette poi dette fini cortecce a scolare, e dopo d'averle divise in filettini sottili, le pone a bollire per un po' di tempo col miele, ove vengono conservate fino all'avvicinarsi del Natale.

Prende poi un chilogrammo di tali corteccine, ed un chilogrammo di miele, li fa bollire insieme, e con due forchette da tavola fa continuamente saltare dal basso in alto detti filetti, evitando che si rompano. Raggiunta la cottura della *perla*, vi unisce 200 gr. di mandorle mondate, filettate, ed alquanto brustolite, lasciando che la massa continui a cuocere fino alla caramella.

Raggiunta tale cottura, ritira dal fuoco il tutto e lo versa in piccole scatole di latta o di legno, foderate da carta a pizzo, cospargendovi della *tregea* piccolissima per guarnizione.

### *Pane sabba o sapa.*

La *sapa* non è altro che vino cotto, cioè vino bollito e ridotto ad un quinto del suo volume.

Ordinariamente la *sapa* si fa quando il vino è ancora mosto, cioè prima della fermentazione. Ridotti coll'ebollizione litri 5 di vino ad un sol litro,

vi si incorpora della farina, quanto può bastare per formare una pasta ben sostenuta, aggiungendovi 300 grammi di lievito comune e lavorando il tutto per una buona mezz'ora. Si aggiungano poi gr. 200 di noci mondate, gr. 200 di pignoli, gr. 200 d'uva sultanina, e gr. 15 fra cannella e garofani in polvere, incorporando bene il tutto.

Si tira la pasta dello spessore di due o tre centimetri, si tranciano tante forme a piacere, con tagliapaste, ondulate, quadrate, triangolari, ecc., e poi si mettono sulla stufa che lieviteranno, alzandosi quasi il doppio del loro volume.

Con un pennello si bagnano alla superficie colla medesima *sapa* liquida, che avrete messo in serbo a tal uso, e per ultimo si passano al forno piuttosto caldo.

Questo dolce si conserva lungamente ed è il dono preferito che si usa fare fra parenti.

### *Pirichitus.*

Prendete i seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Fior di farina ............ | libbre | 1 |
| Uova intere .............. | N. | 15 |

Si sbattono le uova in un recipiente di rame e si uniscono alla farina distesa a corona sul tavolo, impastando il tutto insieme come la pasta del pane. Quando sarà ben lavorata, viene allungata sul tavolo e divisa in tanti piccoli dadi della grossezza d'una noce, e si cuociono a forno caldo accomodati su fogli di carta bianca, posta su apposite placche di ramiera.

Quando son cotti e raffreddati, si ghiacciano come i frutti canditi.

### *Germinus.*

Ecco quanto occorre per la loro confezione:

| | | |
|---|---|---|
| Zucchero al velo ......... | libbre | 1 |
| Mandorle mondate, filettate e colorite al forno ..... | » | 1 |
| Albumi d'uovo .......... | N. | 4 |
| Sugo di un limone. | | |

Si lavori bene lo zucchero cogli albumi, si aggiunga il sugo di limone, e le mandorle amalgamando bene il tutto. Su teglie si metta carta bianca e quindi si divida la pasta con un cucchiaio e si cuocia a forno lento.

Appena questi dolci si saranno screpolati e coloriti di biondo, si ritirano dal forno, si lasciano raffreddare e si staccano dalla carta.

### *Suspirus.*

Seguite questo procedimento: Prendete una libbra di mandorle monde e riducetele in pasta fina al mortaio, con poca acqua. Amalgamatele con una libbra di zucchero in polvere e passate al fuoco, dimenando continuamente acciocchè la pasta non s'attacchi al fondo della casseruola. Quando sarà ben asciutta, versatela sul tavolo e lasciatela raffreddare. Allungatela poi e tagliatela a pezzetti grossi come una noce, foggiandoli a pallottola, schiacciandoli alquanto mentre vengono allineati su teglie pulite ed infarinate. Vanno cotti a forno lentissimo. Si ghiacciano come i *pirichitus*.

### *Amaretti d'Oristano.*

Ricorrete ai seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Mandorle dolci mondate ed asciutte ................ | kg. | 1,000 |
| Mandorle amare mondate ed asciutte ................ | » | 1,000 |
| Zucchero ................ | » | 2,000 |

il tutto pestato al mortaio e ridotto in polvere.

S'impasta quindi sul tavolo con albume d'uovo, lavorando bene la massa insieme, e col sacco di tela con bocchetta liscia all'estremità, si modellano su carta tante forme ovali, si spolverizzano di zucchero al velo e si passano al forno.

Quando sono cotte e raffreddate si staccano dalla carta.

CAPITOLO DECIMO

# PASTICCERIA D'ALBERGO.

In questo capitolo ho raccolto una serie di dolci, che comunemente vengono preparati nelle pasticcerie annesse agli alberghi e ristoranti. È un metodo di lavoro affatto speciale, perchè conserva in parte i primi rudimenti di quest'arte, come venivano man mano dettati dai grandi cuochi e pasticcieri, nelle epoche in cui il banchettare occupava la maggior parte della vita dei grandi signori.

Ora la pasticceria in genere viene praperata con sistemi più razionali nei negozi, e fornita in quasi tutte le famiglie con maggior vantaggio e comodità. Nei grandi alberghi e ristoranti di lusso però, necessitando un servizio più speditivo ed alla mano, è indispensabile che la preparazione dei loro *tramessi dolci*, sia fatta direttamente sul posto.

Questi preparati si dividono in varie categorie, vi sono i *bodini*, che rappresentano tutti quei dolci che generalmente vengono cotti a bagno maria.

Vengono poi i *timballi* detti anche *charlottes*,

che formano la lunga serie dei *tramessi* con ripieno che variano non solo pel composto che contengono, ma anche per la qualità dell'involucro stesso. Differente è pure la decorazione e la guarnizione di questi dolci, che di regola devono armonizzare col composto interno.

In commercio si trovano stampi d'ogni forma e dimensione, lisci, con scanalature e foggiati in altri modi, non vi è quindi che l'imbarazzo della scelta. Lo stampo però classico per *timballo* è quello semplice, unito, rassomigliante ad una casseruola senza manico ed avente un'altezza pari al suo diametro interno, con l'apertura lievemente maggiore all'imboccatura che alla base, detto comunemente *a campana*. La *charlotte* veramente detta ha meno pronunciata questa forma di vaso arrovesciato.

Vengono poi le *bordure* od *orlature*, che prendono nome dalla forma degli stampi, i quali sono rotondi, a corona, con un vuoto più o meno largo, detto bicchiere o tubo nel mezzo.

Vi sono inoltre i *flani*, le *tarte* o *torte* di frutta o di crema, e molte altre qualità di *tramessi*, che variano all'infinito e che vengono distinti l'uno dall'altro con nomi appropriati a ciascuno di essi.

Lascerò a parte i nominativi alla moda nei ristoratori, poichè è notorio che molte ricette, identiche per forma e sostanza, vengono sovente presentate con nomi d'occasione, ben spesso cervellotici od azzardati, mentre la terminologia italiana moderna vuol essere chiara ed appropriata.

Tutti questi dolci caldi, o freddi, vengono comunemente distinti col nome di *tramessi zucche-*

*rati*, perchè è abitudine chiamar *tramessi* tutte quelle vivande di cose minute, che si portano in tavola tra un servizio e l'altro.

## BODINI.

### *Plum-Pouding.*

Incomincio la serie dei bodini col classico plum-pouding degli inglesi, ed ecco come si prepara:

| | | |
|---|---|---|
| Grasso di bue triturato finemente .............. | kg. | 0,500 |
| Farina .................. | » | 0,250 |
| Mollica di pane grattugiata | » | 0,300 |
| Zucchero grasso ......... | » | 0,250 |
| Uva di Corinto .......... | » | 0,250 |
| Uva di Smirne .......... | » | 0,250 |
| Uva di Malaga sgranata .. | » | 0,250 |
| Mandorle dolci tagliate finemente .............. | » | 0,150 |
| Cortecce d'arance confettate e tagliate a piccoli dadi . | » | 0,150 |
| Cortecce di cedro confettate e tagliate a piccoli dadi | » | 0,150 |
| Uova .................. | N. | 12 |
| Mele triturate ........... | » | 3 |

Un pizzico di sale, cannella, zenzero in polvere, e poca noce moscata grattugiata.

Fate di tutti questi ingredienti un impasto, lavorando prima il grasso un po' colle mani, poi unite lo zucchero, e dopo d'averlo ben mescolato insieme,

aggiungete le uova poi incorporatevi la farina, il pane grattugiato, e bagnate di tanto in tanto col rhum o colla birra ed aggiungete per ultimo tutto il resto sopra indicato negli ingredienti che occorrono.

Lasciate riposare per 24 ore. Entro un recipiente di ferro smaltato o di pirofila, ben burrato, collocherete il composto riempiendolo sino a $^3/_4$, pennellate con uovo gli orli del recipiente, coprite con un foglio

Fig. 160.

Fig. 161.

di carta impermeabile e per ultimo con una tela che legherete tutta intorno all'orlo del recipiente, ed alla quale avrete attaccata una lista pure di tela forte, che servirà da manico (fig. 160).

Sospendete allora il vostro stampo, così ermeticamente chiuso, in una pentola d'acqua bollente, aggiungendone man mano che decresce, e lasciate bollire il tutto nel bagno maria così preparato, per circa sette ore, se dovrete servire il plum-pouding nella giornata; nel caso che si desideri conservarlo o

prepararlo per qualche tempo dopo, basterà farlo cuocere solo cinque ore, e quando si vorrà servirlo si tornerà a farlo cuocere in una pentola d'acqua per altre due o tre ore. Dopo di ciò si toglie dallo stampo rovesciandolo su un piatto, lo si spolverizza di zucchero, lo si cosparge di buon cognac e lo si serve colla fiamma (fig. 161).

Col medesimo composto si potranno anche fare dei piccoli bodini, procedendo nella cottura come ho indicato più sopra.

Facendoli cuocere solo cinque ore, si potranno conservare in luogo fresco per molto tempo ed anche da un anno all'altro; si procederà poi ad una nuova cottura per due o tre ore a bagno maria prima di servirli.

Per i piccoli bodini vi sono i recipienti adatti di terraglia della medesima forma.

### *Bodino di mele alla berlinese.*

Mondate 12 mele renette e tagliatele a pezzi, scartando le parti legnose ed i semi. Mettetele in una casseruola con un litro d'acqua e qualche buccia sottilissima di limone. Quando sono cotte, passatele per staccio, aggiungetevi 500 gr. di zucchero, 50 gr. di burro e due cucchiaiate di fecola di patate sciolta a parte in mezzo bicchiere d'acqua e passata per staccio acciocchè non contenga grumi.

Rimettete il composto sul fuoco, fate bollire mescolando costantemente con una spatoletta o cucchiaio di legno, e lasciate poi raffreddare.

Preparate intanto, unto leggermente di burro uno

stampo liscio, versatevi il vostro preparato raffreddato e fatelo cuocere a bagno maria per 40 minuti circa. Vuotatelo indi dallo stampo e servitelo caldo.

### *Bodino di mele all'inglese.*

Fate una pasta d'alzata ben consistente coi seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 0,500 |
| Burro .................. | » | 0,300 |
| Uova .................. | N. | 6 |

Un pizzico di sale e circa mezzo bicchiere d'acqua.

Lavorate il tutto insieme e stendete col matterello l'impasto, dello spessore di un doppio scudo d'argento, sul tavolo leggermente infarinato.

Collocatevi simmetricamente nel centro un disco di fettine di mele, spolverizzatele di zucchero con un pizzico di cannella ed un po' di raschiatura di limone, sovrapponete un altro strato di mele, spolverizzando ancora come sopra, e continuate così per 5 o 6 strati, poi rinchiudete il tutto colla pasta stessa formando una grossa palla che avvolgerete entro una salvietta spalmata di burro.

Legate questa ben stretta ed attaccatela sospesa entro una pentola d'acqua bollente. Lasciate bollire circa un'ora, poi con precauzione togliete la salvietta, collocate il bodino su un piatto in modo che la parte più liscia resti in alto e servite caldo.

Questo bodino può essere servito anche colla fiamma, versandovi sopra mezzo bicchiere di rhum e dandovi fuoco al momento di servire.

### *Bodino vesuviano.*

Prendete 500 gr. di marroni cotti, macinati con sciroppo vanigliato e passati per staccio, 150 gr. di uva di Corinto e Smirne, 50 gr. di cedro e 50 gr. di cortecce d'arance candite e tagliate a pezzetti regolari.

Prendete inoltre 100 gr. di riso ben cotto con latte vanigliato e lasciato scolare, 12 tuorli d'uova e 10 albumi montati alla neve.

Impastate il tutto e riempite uno stampo da bordura ben burrato ed infarinato. Cuocete a bagno maria nel forno, rovesciate il bodino sul piatto di servizio e riempite il vuoto con una miscela di frutta candita tagliata a grossi pezzi e legata con marmellata di albicocche.

Mettete qualche pezzetto di zucchero sulla bordura e sul piatto, irrorate di buon rhum, ed accendete al momento di servire.

### *Bodino alla « Ethel ».*

Preparate una crema all'inglese con 5 tuorli di uova, ½ litro di latte, 100 gr. di zucchero, profumo di vaniglia; fatela coagulare a piccolo fuoco e ritiratela sulla tavola. Rompete a parte 2 uova intere, sbattetele ed unitele alla crema quando questa sia diventata tiepida, indi passate il tutto per un piccolo staccio.

Spalmate di burro una forma non più alta di 5 cm. e disponetevi sul fondo tanti biscottini tondi (del diametro di due soldi) con incavo a mo' di guscio

d'uovo, ripieni di marmellata di mele ben ristretta, e ben aderenti uno sull'altro.

Versatevi sopra la crema fino a coprirli soltanto, e lasciate passare tempo sufficiente a che i biscottini abbiano ben ad inzupparsi, infine riempite lo stampo col rimanente della crema.

Fate rapprendere il bodino nel bagno maria, poi spingetelo per qualche momento nel forno. Dieci minuti dopo la cottura, rovesciate il bodino sul piatto e servitelo con zabaglione al marsala profumato d'arancia.

### *Bodino alla Maudy.*

Montate 4 tuorli d'uovo con 100 gr. di zucchero, unitevi 75 gr. di farina e 25 di fecola e per ultimo

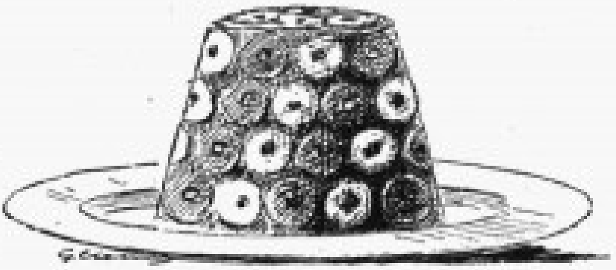


Fig. 162.

4 albumi alla neve. Stendete questo composto su una teglia unta di burro ed infarinata, formandone uno strato basso che ricopra tutta la lastra. Fatelo cuocere a forno moderato, ed appena cotto staccatelo dalla teglia e stendete su tutta la superficie uno strato di gelatina di ribes. Rotolate il tutto allora strettamente su se stesso, lasciate raffreddare, quindi

tagliatelo a dischi sottili di un diametro non superiore a 5 cm. Applicherete queste spirali di pasta attorno ad uno stampo a bodino ben burrato (figura 162).

Riempite poi a tre quarti lo stampo con una crema spumosa alla vaniglia (vedi bodino spumoso alla vaniglia) frammischiandovi della frutta candita tagliata a piccoli dadi. Fate cuocere a bagno maria, forno regolare.

Servite il bodino velato di salsa di ribes molto diluita.

### *Bodino a strati.*

Fate bollire mezzo litro di latte con 150 gr. di zucchero e poca vaniglia; incorporatevi 150 gr. di farina, alla quale avrete impastato insieme 150 gr. di burro; dimenate vivamente fino a consistenza di una crema, aggiungete 12 tuorli d'uovo e 8 albumi alla neve.

Dividete la composizione in due; ad una metà aggiungete 50 gr. di cacao sciolto a parte, riempite così a tre quarti lo stampo burrato alternando uno strato bianco ed uno cioccolato.

Fate cuocere a bagno maria a forno moderato, e servite con una salsa zabaglione.

Col medesimo sistema potrete fare altri generi di bodini, con colori e profumi variati, così pure si può preparare uno strato di composto di una qualità in giro aderente allo stampo, ed un'altra nel centro nascosta in modo che si veda solo quando il bodino viene tagliato a tavola.

### *Bodino Monte Bianco.*

Pestate in un mortaio 125 gr. di mandorle dolci bianche e secche, 25 gr. mandorle amare e 300 gr. di zucchero passando il tutto per staccio.

Montate alla neve 8 albumi d'uovo, aggiungetevi la farina di mandorle ottenuta nel modo come sopra e fate cuocere a bagno maria in uno stampo a piramide. Servite il bodino con crema al kirsch.

### *Bodino spumoso alla vaniglia.*

Fate bollire ½ litro di latte con ½ bastoncino di vaniglia e 125 gr. di zucchero e incorporatevi 150 gr. di farina impastata a parte con 150 gr. di burro. Mescolate vivamente il tutto sino a consistenza dovuta, ritirate dal fuoco ed aggiungete 15 tuorli d'uovo, 100 gr. d'uva di Corinto e 12 albumi alla neve. Fate cuocere a bagno maria, forno leggero.

### *Bodino spumoso di nocciole.*

Preparate un bodino spumoso alla vaniglia ed al posto dell'uva di Corinto aggiungete 100 gr. di nocciole toste, triturate finemente.

### *Bodino spumoso all'arancia.*

Passate per staccio 25 gr. di farina crema di riso, 35 di fecola di patate, 35 di farina di frumento e 150 di zucchero in polvere, indi aggiungetevi la raschiatura della corteccia di un'arancia. Fate bol-

lire in una casseruola un po' grande mezzo litro di latte con mezzo bastoncino di vaniglia, incorporatevi le farine dimenando vivamente con un mestolo, aggiungetevi 12 tuorli d'uovo, a uno o due per volta, tramenando sempre, il sugo di un'arancia e per ultimo 8 albumi d'uovo ben montati in neve. Riunite tutto il composto in uno stampo e fatelo cuocere a bagno maria nel forno.

Servitelo con salsa inglese profumata d'arancio.

### *Bodino spumoso al riso.*

Aggiungete alla ricetta precedente 60 gr. di riso cotto in acqua che lascerete scolare e poi bagnerete con un sciroppo non troppo denso leggermente colorito di rosso. Farete nuovamente sgocciolare ed unitelo al composto suddetto. Aggiungete pure un po' di frutta candita tagliata a piccoli dadi, burrate lo stampo e cospargetelo di pistacchi in granella prima di versarvi il composto.

Servite il bodino con salsa maraschino a parte.

### *Bodino spumoso al pane integrale.*

Sbattete in una terrina 200 gr. di zucchero in polvere con 8 tuorli d'uovo e 3 intieri. Unitevi un po' di raschiatura di limone e quando la massa sarà ben montata, aggiungete 200 gr. di mandorle gregge macinate o pestate in un mortaio con poca acqua. Amalgamate al tutto un pizzico di cannella, 50 gr. di cacao in polvere, 250 gr. di mollica di pane integrale (o pane di segale), 100 gr. di cedro candito

tagliato a piccoli dadi e per ultimo 8 albumi d'uovo montati in neve.

Burrate uno stampo liscio, decoratelo con mezze mandorle bianche, versatevi il composto e fate cuocere a bagno maria nel forno (fig. 163).

Fig. 163.

### *Bodino spumoso al pane bianco.*

Adottate il medesimo procedimento cui sopra. Sopprimete però il cacao e la cannella, ed al posto del cedrato mettete delle ciliege candite e raspatura di cortecce d'arancia, adoperando mollica di pane bianco raffermo e spruzzato di maraschino, invece di pane integrale.

### *Bodino al cioccolato.*

Lavorate con un mestolo 200 gr. di burro entro una casseruola; quando è ben montato, unite 4 tuorli d'uovo, uno alla volta, poi un uovo intero, 100 gr. di cioccolato o 50 di cacao in polvere, 100 gr. di zucchero pure in polvere e qualche biscotto di Novara ridotto in briciole. Incorporatevi per ultimo

4 albumi d'uovo montati in neve e versate il tutto entro uno stampo a bodino leggermente unto di burro. Cuocete a bagno maria per circa mezz'ora, indi rovesciate il tutto su un piatto e servite con una crema cioccolato vaniglia.

### *Bodino al caffè.*

Procedete nell'identico modo indicato pel bodino di cioccolato, ma in luogo del cioccolato si aggiunga un po'di caffè in polvere passato per uno staccio finissimo. Si serve il bodino con crema inglese.

### *Bodino di semolina.*

Fate bollire ½ litro di latte con 125 gr. di semolina, un pizzico di sale e poca raschiatura di limone. Lasciate cuocere per 25 minuti circa dimenando continuamente, aggiungete 125 gr. di zucchero, 25 di burro, 10 tuorli d'uovo e per ultimo 8 albumi alla neve.

Versate in uno stampo burrato e fate cuocere a bagno maria entro il forno a calore moderato.

### *Bodino di semola al caramello.*

Scioglie te a fuoco vivo, in una piccola casseruola 50 gr. di zucchero in polvere senza bagnarlo e dimenando con un cucchiaio di legno. Quando lo zucchero sarà sciolto ed avrà acquistato un bel colore biondo, versatelo in uno stampo da bodino, fate che aderisca bene intorno al medesimo in modo che raffreddandosi formi uno strato regolare.

Ungete allora le pareti col burro, riempite lo stampo per tre quarti con un composto spumoso di semolina (vedi ricetta precedente) e cuocetelo a bagno maria ed al forno.

Servite con salsa crema caramello al rhum.

### *Bodino di marroni.*

Pelate dalla corteccia mezzo chilogramma di marroni, fateli cuocere avvolti in una tela greggia od a bagno maria, togliete con precauzione la seconda pelle, e passate i marroni, anche quelli che si rompono, entro un sciroppo caldo a 18 gradi circa nel quale avrete messo un bastoncino di vaniglia. Conservate i marroni nello sciroppo per alcuni giorni, scaldandolo (senza lasciarlo bollire) due volte al giorno. Fateli poi scolare, sceglietene circa 200 gr. fra i rotti ed i meno belli, schiacciateli in purea passandoli per staccio con un cucchiaio di legno e unite questa purea di marroni ad una crema spumosa alla vaniglia (già descritta in questo capitolo). Aggiungetevi qualche marrone candito triturato grossolanamente, riempite per tre quarti uno stampo burrato e fate rapprendere a bagno maria, procedendo come di regola. Si serve con salsa crema inglese vanigliata.

### *Bodino di ricotta alla romana.*

Passate per staccio 300 gr. di ricotta, raccoglietela in una terrina, incorporatevi 150 gr. di zucchero in polvere, aggiungetevi 2 tuorli d'uovo e 4 intieri, uno per volta, amalgamando il tutto insieme,

e profumando con un pizzico di cannella in polvere, raschiatura di un limone, ed un pizzico di sale.

Ungete largamente uno stampo, cospargetelo di pane grattugiato, riempitelo colla ricotta preparata e per circa 40 minuti lasciate cuocere a forno moderato, non a bagno maria.

Riversate su piatto e servite con salsa crema a parte.

*Bodino di mandorle.*

Prendete 150 gr. di mandorle mondate e seccate, unitevene due o tre di amare, e pestatele in un mortaio con 200 gr. di zucchero ed un pezzetto di buccia di vaniglia. Ridotto il tutto in polvere, passate per staccio unendovi 50 gr. di fecola.

Sbattete a parte 8 albumi d'uovo ed incorporatevi delicatamente la farina di mandorle, poi 50 gr. di burro chiarificato e quasi freddo.

Nel riempire lo stampo, ben burrato ed infarinato, alternate il composto con grossi dadi di pasta margherita imbevuti di liquore maraschino. Fate infine rapprendere il tutto a bagno maria nel forno.

*Bodino di mandorle perlinate.*

Preparate una crema come si fa per allestire un bodino leggero di semolina, e unitevi 150 gr. di mandorle perlinate e ridotte in polvere (vedi ricetta al capitolo VI). Burrate uno stampo, cospargetelo di mandorle perlinate triturate in granella, indi riempitelo col composto di crema, che farete cuocere a bagno maria nel forno e servirete poi con salsa vaniglia.

### *Bodino alla farina d'avena.*

La farina d'avena, al pari delle farine leguminose, costituisce un nutrimento ricostituente, consigliato da tutti i medici, specialmente ai bambini ed ai convalescenti.

All'estero si fa molto uso di dette farine che, miste col latte, col cacao, colle creme, hanno un valore nutritivo di molto maggiore.

Eccomi pertanto a spiegare alcuni procedimenti facili.

Stemperate 60 gr. di farina d'avena in poca acqua fredda; quando la farina è sciolta completamente, aggiungetela a mezzo litro di latte bollente, lasciando bollire il tutto per 25 minuti circa. Unitevi 100 gr. di zucchero, un pizzico di sale e profumate con vaniglia o raschiatura di limone.

Ritirate dal fuoco, incorporatevi tre tuorli d'uovo montati e versate il tutto entro uno stampo a timballo ben imburrato e spolverato con biscotti triturati finemente.

Fate rapprendere al forno di calore debole, collocando lo stampo entro una casseruola a bagno maria, come ho indicato per le altre qualità di creme rapprese. Servite con crema o marmellata a parte.

Volendo ottenere un bodino spumoso, non avrete che frammischiare al composto tre albumi d'uovo ben montati. Prima di versare il bodino nello stampo per farlo rapprendere al forno, bisognerà aver l'avvertenza di non riempire totalmente lo stampo stesso, perchè, cuocendo, il composto s'innalza sensibilmente.

### *Bodino alla crema d'orzo.*

La crema d'orzo è una farina molto rinfrescante e nutritiva: è quindi indicatissima per la preparazione delle creme e bodini.

Stemperate 100 gr. di crema d'orzo con poco latte freddo ed aggiungetene il resto di un litro mentre bolle al fuoco.

Tramenate e lasciate bollire per 10 minuti. Raffreddato che sia un poco il tutto aggiungete 100 gr. di zucchero, 3 tuorli d'uovo (uno per volta) e 50 gr. di burro.

Profumate a piacere, vaniglia, cannella, raschiature di limone o di arancia, ecc., poi imburrate un piatto profondo di pirofila oppure uno stampo comune a bodino, cospargetelo di briciole di biscotti, versatevi il composto e fatelo rappigliare a bagno maria entro il forno a calore debole.

### *Bodino spumoso di tapioca.*

In mezzo litro di latte bollente fate cadere 125 gr. di tapioca ed un pizzico di sale; cuocete il tutto lentamente per circa 10 minuti, poi aggiungetevi 100 gr. di zucchero e 4 tuorli d'uovo montati insieme. Fate rapprendere a fuoco lento come per fare una crema.

Montate a parte 6 albumi d'uovo ed uniteli al composto, profumate con raschiatura di limone, versate in uno stampo burrato e fate cuocere a bagno maria nel forno per 20 minuti circa.

### *Bodino alla siciliana.*

Sbucciate 150 gr. di mandorle dolci e macinatele o pestatele nel mortaio con 3 uova intere; unitele in una terrina a 150 gr. di zucchero in polvere e sbattete il tutto insieme aggiungendovi a poco a poco altri tre tuorli d'uovo e tre intieri, 25 gr. di fecola e zucchero vanigliato. Quando la massa sarà ben montata, unitevi ancora 4 albumi d'uovo montati, 50 gr. di pistacchi filettati e 25 gr. di zuccata o cedro confettato tagliato a piccoli dadi.

Burrate uno stampo, cospargetelo di pistacchi in grana, versatevi il composto e fate cuocere a bagno maria al forno.

Servite con salsa crema pistacchi col maraschino.

### *Bodino tedesco.*

Macinate 250 gr. di mandorle gregge e 5 gr. di quelle amare, bagnandole con mezzo bicchiere di birra e poco rhum; aggiungete 100 gr. di mollica di pane di segale, 150 gr. di zucchero, 100 gr. di burro, 50 gr. di cortecce di cedro confettate tagliuzzate a pezzetti, 50 gr. uva sultana, un pizzico di cannella, sugo e raschiatura di un limone, 10 tuorli d'uovo, 2 intieri, e per ultimo 10 albumi d'uovo montati a neve. Cuocete in stampo burrato a bagno maria posto nel forno.

### *Bodino alla spagnola.*

In una terrina, un po' intiepidita, montate 250 gr. di burro con un frustino, incorporatevi 250 gr. di

zucchero ed aggiungetevi a poco a poco 15 tuorli d'uovo, alcune cucchiaiate di marmellata di mele non troppo zuccherata, 100 gr. di uva Malaga sgranata dai chicchi e macerate in un po' di rhum e per ultimo 8 albumi d'uovo montati alla neve.

Burrate ed infarinate uno stampo di bodino, riempitelo in modo da formare degli strati regolari fra i quali disporrete dei biscotti savoiardi, o fette di pan di Spagna, bagnati moderatamente nel vino di Malaga. Fate poi cuocere a bagno maria in forno moderato per circa 35 minuti.

Servite con salsa zabaglione pure al vino Malaga.

### *Bodino alla portoghese.*

Prendete 300 gr. di burro lavorato con 150 gr. di zucchero, 6 tuorli d'uovo ed uno intero, 300 gr. di mollica di pane bagnata nel latte e poi spremuta, 100 gr. di farina e 100 gr. circa fra uva sultana, cedro candito tagliato a pezzettini e poca raschiatura di corteccia d'arancia.

Versate il tutto in uno stampo di porcellana, chiudetelo legandovi sopra una salvietta e lasciatelo bollire in acqua bollente per un'ora e mezza.

Servite con salsa di ribes a parte.

### *Bodino all'americana.*

Preparate un composto per bodino alla vaniglia, escludendo i tuorli d'uovo montati. Incorporatevi 250 gr. di carne di pollo arrosto, pestata nel mortaio, passate il tutto attraverso uno staccio e po-

netelo in una terrina. Aggiungetevi 200 gr. d'uva di Corinto ben lavata e macerata a caldo con Madera, 150 gr. di marmellata di mele, un bicchierino di kirsch, 3 uova intere, 5 tuorli e per ultimo 4 albumi montati in neve.

Cuocete a bagno maria al calore temperato del forno. Servite con salsa crema inglese col Madera.

### Osservazione.

Nell'indicare la cottura della maggior parte dei bodini e delle creme rapprese, ho detto di far cuocere a bagno maria entro il forno a calore moderato.

Il motivo di questo sistema di cottura è quello di isolare lo stampo dal contatto diretto del calore del forno in modo che l'acqua del bagno maria, arrivando quasi all'ebollizione, faccia rappigliare il composto raccolto sullo stampo senza che bruci o che faccia troppo crosta all'ingiro, permettendo cioè al composto stesso di cuocere in modo tutto uniforme, mentre la superficie prende maggior resistenza pel calore che riceve direttamente dal forno.

## TIMBALLI (charlottes).

### *Timballo di pere.*

Scegliete delle pere mature di mezzana grossezza, sbucciatele, mondatele del torsolo e dividetele in quattro parti; fatele cuocere leggermente, un po' in ristretto, entro una casseruola bassa, con zucchero in polvere e burro, regolandovi nelle propor-

zioni secondo la quantità delle pere. Aggiungetevi qualche cucchiaiata di marmellata di albicocche e lasciate raffreddare.

Intanto tagliate da un pane cubico da tartine, tante liste lunghe 15 cm. rettangolari e dello spessore di pochi millimetri e quasi altrettanto più corte a forma di triangolo. Siccome queste fettine di pane dovranno servire per foderare internamente uno

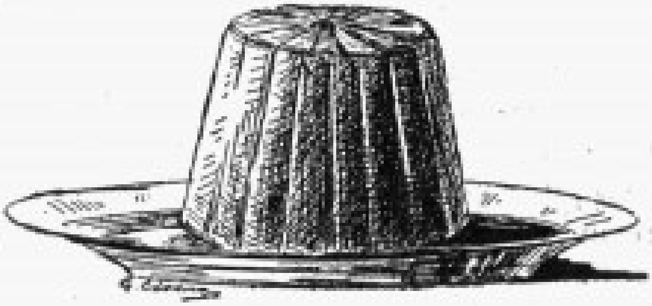


Fig. 151.

stampo da timballo, regolatevi di tagliarle in modo che vi si adattino con precisione.

Incomincerete ad immergere il pane nel burro fuso: colle fettine a punta formerete un rosone sul fondo dello stampo e colle liste lunghe ne rivestirete tutta la parete, facendole sovrapporre regolarmente l'una sull'altra.

Riempite il vuoto colla composta di pere, coprite la superficie con fette di pane intrise nel burro fuso e passate il timballo nel forno per rosolarvi il pane. Fatto ciò, rovesciate lo stampo su un piatto (fig. 150) e servite il dolce spolverizzato di zucchero vanigliato, con salsa di albicocche a parte se vi piace.

### *Timballo di pere alla milanese.*

Preparate una pasta frolla un po' consistente, impastando insieme 500 gr. di farina, 250 gr. di burro, 200 gr. di zucchero grasso, 4 uova intere e la raschiatura della corteccia di un limone.

Lasciate un po' riposare la pasta al fresco, o sul ghiaccio se è d'estate, stendetela collo spianatoio e foderatene uno stampo da timballo unto di burro. Riempite con quarti di pere cotte con sciroppo e legate con marmellata di albicocche ed un bicchierino di rhum. Coprite il timballo colla medesima pasta frolla, saldando bene le giunture, e colla punta di un coltello punzecchiate la pasta che forma il coperchio, lasciando così adito all'umidità di evaporare.

Fatelo cuocere nel forno a calore moderato e servite il dolce caldo mascherato con salsa d'albicocche.

### *Timballo di mele.*

Foderate un timballo con pasta frolla, riempite con quarti di mele cotte a metà cottura nel forno, frammischiandovi della crema pasticcera profumata col rhum.

### *Timballo di frutta mista.*

Foderate uno stampo da timballo con uno strato di pasta da briozzo, che preparerete nel modo seguente:

| | | |
|---|---|---|
| Farina .................. | kg. | 0,500 |
| Burro .................. | » | 0,250 |
| Lievito .. ............. | » | 0,025 |
| Uova .................. | N. | 5 |

Impastate questi ingredienti nel modo indicato nella ricetta per la preparazione dei briozzi. Lasciate il composto fermentare, cioè elevarsi il doppio del suo volume, poi rimpastate nuovamente insieme rompendo il fermento, come comunemente si dice in termine tecnico. Spianate col matterello la pasta in modo da ridurla dello spessore di mezzo centimetro, stendetela su una placca e collocatela sul ghiaccio a congelarsi ed indurirsi per bene. Spalmate di burro lo stampo a timballo e rivestitelo collo strato di pasta briozzo; riempite l'interno con frutta in composta a piacere, o tutte mele, o tutte pere, o pesche, od albicocche, oppure un misto di frutti assortiti con poca uva sultana e dadi di cedrati, il tutto profumato di buon rhum e legato con marmellata d'albicocche.

Coprite il fondo colla medesima pasta e dopo circa un'ora fate cuocere a forno moderato. La pasta dovrà acquistare un bel colore dorato.

Servite caldo rovesciando lo stampo su di un piatto e versandovi sopra, in modo di rivestire l'intera forma, una salsa di albicocche profumata col kirsch.

*Timballo alla parigina.*

Fate cuocere una pasta di briozzo entro uno stampo da timballo, lasciate raffreddare: meglio ancora se avrete fatta cuocere la pasta il giorno prima di adoperarla. Vuotatela poi nell'interno, lasciando attorno solo lo spessore di un dito, riempite il vuoto al momento di servire con una bella miscela di frutta in composta tagliata a grossi dadi e macerata nel kirsch e poi legata con salsa albicocche.

Rivestitela anche esternamente di gelatina di albicocche e decoratela con qualche ciliegia candita, mandorle bianche, pistacchi, ecc.

*Timballo alla crema vaniglia.*

Preparate un timballo di briozzo come il precedente, facendo cioè un vuoto ad un grosso briozzo cotto entro uno stampo adatto e riempiendone il vuoto con crema inglese alla vaniglia e frutta sciroppata tagliata a grossi dadi.

Coprite il fondo colla medesima pasta, capovolgete su piatto e servite con salsa crema inglese.

*Timballo di fragole.*

Procedete come sopra e riempite l'interno del briozzo con fragole di bosco legate con marmellata di albicocche. Servite su piatto e versate sul timballo una salsa di fragole.

*Timballo con la crema di semolina.*

In un litro di latte bollito con mezzo bastoncino di vaniglia, lasciate cadere 75 gr. di semolina e fate bollire da 10 a 15 minuti, aggiungendovi poi 250 gr. di zucchero e versando il tutto in un recipiente a raffreddare.

Con questo composto ricoprite le pareti di uno stampo di timballo ben burrato in modo da formare uno spessore di un dito circa. Riempite l'interno di marmellata di mele ben ridotta e non troppo zuc-

cherata, aggiungendovi alcuni marroni canditi. Fate poi cuocere a bagno maria per mezz'ora circa, capovolgete su un piatto e ricoprite il tutto con una crema inglese profumata col rhum.

*Timballo di riso con la crema.*

Preparate un timballo come il precedente ed in luogo di riempire il vuoto che avrete praticato con frutta, mettetevi un composto di riso alla crema preparato nel modo seguente:

Fate cuocere 100 gr. di riso con abbondante acqua, per 10 minuti circa, poi sgocciolatelo e terminate di cuocerlo con mezzo litro di latte. Profumate con vaniglia e raschiatura di limone.

A parte intanto montate due o tre tuorli d'uovo con 100 gr. circa di zucchero, incorporandovi 100 grammi di burro.

Versate questo composto nel timballo, e fate consolidare il tutto a bagno maria tenendo il recipiente coperto con delle brage accese sopra. Dopo di ciò lasciate raffreddare, versate su piatto e contornate il dolce con zabaglione.

*Timballo alla piemontese.*

Preparate cotta una pasta biscotto alla savoiarda (vedi ricetta a capitolo V) entro uno stampo a timballo, lasciate raffreddare (meglio ancora se la pasta sarà cotta sin dal giorno prima) e vuotate detto stampo per tre quarti per riempirlo poi con riso alla crema nella quale avrete incorporato un po' di pu-

rea di marroni canditi. Decorate poscia il timballo con marroni canditi e servitelo con crema alla vaniglia, seminandovi sopra un po' di pistacchi triturati sottili.

*Timballo di pomi alla Susan.*

Preparate uno stampo a timballo unto abbondantemente di burro, coprite il fondo con un disco di pane di esatta dimensione, mascherate quindi le pareti con fette di pane (crostini sottili) e tagliate

Fig. 165.

tutte di egual misura. Queste inoltre dovranno essere spalmate di burro ed accomodate nello stampo sovrapposte un po' l'una sull'altra.

Preparate a parte una marmellata di pomi ben ristretta e cioè kg. 2 di pomi mondati, divisi in quattro e cotti in casseruola con un bicchiere di acqua, 600 gr. di zucchero e un chiodo di garofano. Fate bollire lentamente, sempre dimenando sino ad avere un tutto molto ristretto.

Riempite lo stampo con detta marmellata e fate cuocere a forno moderato per circa 45 minuti. Versate su piatto caldo e circondate la base con una co-

rona di pomi tagliati a quarti e cotti nello sciroppo, collocandone uno intero sulla sommità. Infine versate sopra il timballo una salsa di albicocche col cognac (fig. 165).

### *Timballo di pomi fantasia.*

Affettate trasversalmente alcuni bei pomi e regolate con tagliapasta le fette acciocchè siano tutte di ugual misura. Con altro tagliapasta più piccolo to-

Fig. 166.

gliete loro il centro poi fatele cuocere metà in un sciroppo bianco e metà in un sciroppo colorito leggermente di rosso. Scolatele, riempite il buco ad ogni fetta con una ciliegia candita rossa alle fette cotte nel sciroppo chiaro, e una ciliegia bianca alle fette di mele cotte nel sciroppo rosso, che avrà pure tinto di rosso anche le mele.

Rivestirete con queste fette internamente uno stampo a timballo liscio, alternando le fette bianche e le colorate e facendole aderire alla parete applicandovi uno strato di riso cotto nel latte.

Riempite il centro con marmellata di pomi ben ridotta, cuocete a bagno maria nel forno per tre quarti d'ora circa, rovesciate su un piatto, passatevi una salsa albicocche, mettete un pomo candito intero sulla sommità e servite (fig. 166).

### *Timballo alla lombarda.*

Rivestite le pareti d'un timballo burrato, con riso cotto con latte vanigliato e riempite con frutta in composta legata con marmellata di albicocche.

Cuocete a bagno maria, accomodate il timballo in mezzo ad un piatto rotondo e versatevi sopra una salsa di albicocche ben calda. Decorate con frutta candita e servite.

### *Timballo marengato.*

Cuocete in uno stampo da timballo della pasta detta genovese (*genois*, vedi ricetta capitolo V).

Questa sarà migliore se fatta un giorno prima di usarla, perchè più compatta, facilitando l'operazione consistente nel vuotare il timballo lasciando solo uno strato di un dito circa di spessore.

Si riempie poi il vuoto con marmellata di mele ben ridotta e poco zuccherata, mista con dadi di pere cotte e di ananas.

Si accomoda il timballo su un piatto e si cosparge leggermente di liquore forte tutta la superficie della pasta. A parte intanto si prepara della marenga cotta, sbattendo tre albumi d'uovo a neve e legandoli con 100 grammi di zucchero cotto alla bolla forte.

Si riempie di marenga un sacchetto di tela con bocchetta dentellata e si decora a piacere il timballo rivestendolo tutto di marenga (fig. 167). Mettete per pochi minuti sulla bocca del forno non troppo caldo. La marenga deve far crosta senza colorirsi, ritirate poi il timballo in una stufa fino al momento di servire. Unite una salsa di frutta a parte.

Fig. 167.

*Timballo all'imperiale.*

Collocate uno stampo da timballo con scannellature a raffreddare sopra il ghiaccio. Preparate intanto una gelatina col maraschino e quando pel raffreddamento è giunta a densità d'olio, fatela aderire allo stampo che terrete sul ghiaccio, ma che avrete preventivamente ben asciugato con una salvietta pulita. Detta gelatina tutto all'intorno dovrà avere lo spessore di un centimetro circa e quando si sarà congelata, vale a dire sarà rimasta ben attaccata allo stampo, decorate con mezze lune di ananas in com-

posta bagnate nella gelatina e poi riempite il vuoto con riso cotto nel latte, indi raffreddato il tutto, frammischiate a frutta candita tagliata a dadi.

Prima di togliere il timballo dallo stampo, preparate un fondo di pasta genovese rivestita di fondente rosa e su essa capovolgete lo stampo facendo in modo che si stacchi dal medesimo la gelatina. Decorate l'orlo di base e la sommità con lattemiele e ciliege confettate (fig. 168).

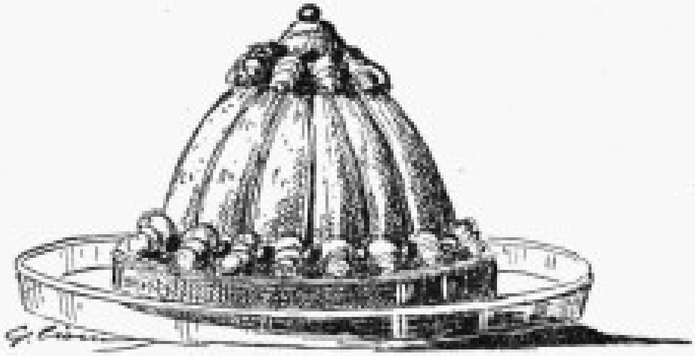


Fig. 168.

### *Timballo alla bavarese.*

Foderate uno stampo da timballo con pasta frolla magra, copritela con un foglio di carta e riempite lo stampo, prima di spingerlo nel forno, con grano o riso crudo. Quando la pasta è cotta, vuotatela dal grano o dal riso che non avrà servito ad altro che a tener a posto la pasta, badando che non rimanga alcun granello; avrete così una crostata che riempirete di bavarese leggermente profumata di cannella. Introducetevi nel mezzo delle pere sciroppate tagliate a spicchi, ed infine decorate il timballo con frutti canditi.

### *Timballo alla Teodolinda.*

Avrete preparato già dal giorno innanzi uno stampo da timballo di pasta genovese, che vuoterete nel mezzo lasciandovi intorno uno spessore di pasta circa 2 cm. Spalmate di burro lo stampo, collocando sul fondo del medesimo un disco di carta unta per facilitare la fuoruscita del dolce. Rimettete la pasta nella forma e riempitela di una crema cruda da rovesciare. Ponete lo stampo nel bagno maria e fate rapprendere la crema lentamente, tenendovela per più di un'ora con brage sopra. Quando sia ben coagulata, capovolgete il tutto sul piatto e servite con salsa ribes.

### *Timballo di marenga.*

Montate 7 albumi d'uovo alla neve ben duri, incorporatevi 350 gr. di zucchero in polvere ed aroma di vaniglia. Con una parte di questa marenga riempite un sacchetto e tracciate 5 cerchi o anelli grossi come un pollice e del diametro di un timballo, appoggiandoli a breve distanza uno dall'altro su carta bianca da cucina o su teglia imburrata ed infarinata.

Cuoceteli in forno moderatissimo, lasciateli raffreddare e quindi sovrapponeteli uno sull'altro, facendoli aderire con lieve strato di marenga, che farete asciugare nel forno. Colla medesima poi spalmate il timballo all'intorno e disseccate nuovamente, indi col sacchetto di marenga, munito di imbutino, ornate con disegni fantasia tanto all'ingiro che alla sommità.

Spolverizzate il timballo con zucchero fino e fa-

telo diventare biondo a leggero calore di forno. Servitelo freddo con panna montata nel mezzo, oppure con gelato a vostro gusto. Tanto la panna che il gelato si possono abbellire con frutti canditi.

*Timballo sorpresa alla Venchi.*

Preparate cotto il giorno prima entro uno stampo a piramide della pasta margherita. Con un cuc-

Fig. 169.

chiaio scavate un bel vuoto nell'interno della pasta, che riempirete di caramelle, cioccolatini, gianduiotti, confetti alla crema, ecc. Rivestite la superficie del dolce con fondente al cioccolato, collocate il tutto su piatto in modo che rimanga ben raccolto e nascosto l'assortimento dei cioccolatini e confetti racchiusi.

Decorate il dolce con confettini argentati e con dei *preferiti* (1) tutti intorno alla base come una corona

(1) Cremini speciali di pasta gianduia alla perlina avvolti nella cioccolata copertura in una foggia tutta irregolare come piccoli tartufi neri.

di piccoli tartufi neri, ponendone uno sulla sommità (fig. 169). Sarà un dolce a lieta sorpresa, specialmente se fra i commensali vi saranno dei bambini.

## BORDURE.

### *Bordure di pasta Savarin.*

La pasta *Savarin* (vedi ricetta a cap. V « Paste di fondo ») viene comunemente modellata entro stampi a bordura liscia. Quando il *Savarin* è cotto si lascia raffreddare e si guarnisce a volontà.

*Con crema.* — Si divide il *Savarin* in due parti orizzontalmente per farcirlo di un buon strato di crema, lo si rimette insieme e lo si spruzza abbondantemente di buon liquore forte. Spalmato leggermente di marmellata alla superficie, si ricopre totalmente di zucchero o ghiaccia al fondente di cioccolato, indi si decora con crema cioccolato montata e qualche frutto candito o ciliege nello spirito.

*Con frutta.* — S'immerge il *Savarin* in un sciroppo al *rhum* od al *punch* bollente, si lascia sgocciolare e si decora con frutta candite. Spalmato con poca marmellata, lo si maschera con ghiaccia all'acqua, passandolo un po' alla bocca del forno per asciugare.

Questi dolci si fanno anche riempiendo il vuoto del *Savarin* con frutta sciroppata, o tutte pere, o mezze pesche, od albicocche, o prugne, legate con marmellata ed accomodate a piramide nel centro della bordura, e contornate poi con qualche filo di angelica o corteccia d'arancia.

### *Bordura con fragole o lamponi.*

Fate cuocere in uno stampo a bordura della pasta biscotto leggera, lasciatela raffreddare e meglio ancora se cotta dal giorno prima. Dividetela orizzontalmente, spalmando di gelatina di ribes, collocatela sul piatto di servizio, accomodate nel vuoto, riempiendo a piramide, delle fragole grosse o lamponi freschi, e versate sopra tutto il composto una salsa di gelatina di ribes.

Ponete per ultimo, in giro alla bordura, delle fragole o dei lamponi per guarnizione.

### *Bordura di albicocche col riso.*

Sbollentate due minuti in mezzo litro di acqua 150 gr. di riso, scolatelo e fatelo cuocere in un litro di latte, profumandolo colla raschiatura di mezzo limone. Aggiungetevi 150 gr. di zucchero e 50 di burro; quando il riso è cotto, riempite uno stampo da *Savarin* liscio a corona, unto leggermente di burro, e passatelo cinque minuti nel forno della macchina o cucina economica. Intanto avrete preparato una quindicina di belle albicocche non troppo mature, che dividerete in due levando loro il nocciolo. In un sciroppo non troppo denso (125 gr. di zucchero sciolto con un bicchiere d'acqua e fatto bollire 5 minuti) collocate le albicocche e fatele cuocere a fuoco lento, evitando che si disfacciano.

Capovolgendo lo stampo da *Savarin* su un piatto di servizio, avrete una bordura di riso cotto, nel cui

vuoto centrale accomoderete le albicocche sciroppate montate a piramide.

Restringete lo sciroppo rimasto, passatelo per staccio, versatelo sulle albicocche e decorate il contorno della bordura di riso con alcune ciliege candite. Il tutto si serve tanto caldo che freddo.

### *Bordura di ciliege.*

Prendete un litro di latte, un bastoncino di vaniglia, fate bollire con 250 gr. di zucchero, lasciandovi cadere 250 gr. di semolina e dimenando su fuoco lento per circa un quarto d'ora. Aggiungete 150 gr. di burro e legatevi 12 tuorli d'uovo. Riempite degli stampi a *Savarin* ben burrati e tenete al caldo in stufa.

Al momento di servire, capovolgete su piatto, versatevi sopra una salsa di albicocche diluita con maraschino, seminatevi sopra una grana di mandorle dolci, e riempite il vuoto con una composta di ciliege cotte al vino bianco, zucchero, e profumo di cannella. Spruzzate il tutto di kirsch e servite caldo.

### *Bordura di mele.*

Fate cuocere in uno stampo a bordura della pasta Maddalena o genovese fina, spruzzate di rhum dolcificato con un po' di sciroppo, ghiacciate con gelatina di albicocche, e tenete in caldo.

Al momento di servire, riempite il vuoto con marmellata di mele renette non troppo zuccherata ma calda, attorno a questa disponete una corona di mele cotte nel sciroppo tagliate a grosse fette, tutte eguali

uniformate con un tagliapaste rotondo largo come uno scudo; oppure con un cucchiaio che serve per tagliar i legumi, cavate dalle mele tante piccole sfere grosse poco più di altrettante nocciole, cuocetele nel sciroppo quanto basti acciocchè non si sfascino, indi servitele accomodate a piramide nel centro della bordura.

### *Bordura con crema zabaglione.*

Fate cuocere in uno stampo a bordura della pasta briozzo o pasta di babà.

Lo stampo dovrà prima essere burrato e cosparso di grane di mandorle e nella pasta avrete cura di frammischiarvi un po' di corteccine di cedro candite e tagliuzzate, ed un po' di uva di Corinto.

Come di regola, riempirete lo stampo solo a metà, e lascierete levare la pasta per poi farla cuocere a forno moderato.

Cotto il tutto colle debite attenzioni, lasciate raffreddare un po', togliete dallo stampo e inzuppate con un sciroppo al punch un po' forte.

Al momento di servire, versate sulla bordura un buon zabaglione, riempiendone anche il vuoto centrale.

### *Bordure di gelatina e di crema, bavaresi, bianco mangiari, composte, ecc.*

Tutte le bordure, a base di gelatina di frutti, le bavaresi, i bianco mangiari, le creme gelate, ecc., che fanno parte dei tramessi freddi, sono descritti ed illustrati nel mio manuale dei *Gelati, dolci freddi e rinfreschi*, testè pubblicato (edizione Hoepli).

## FLANI, TORTE DI FRUTTA E DI CREMA BORDURE E TRAMESSI VARIATI.

### *Torta di mele.*

Sbucciate sei belle mele, cavatene il torsolo e tagliatele a fette sottili. Foderate un cerchio per flano od una tortiera con uno strato sottile di pasta frolla magra, s'intende che deve essere coperto anche il fondo della placca se adoperate il cerchio a flano. Con un cucchiaio di legno stendete su detto fondo uno strato sottile di marmellata di albicocche, accomodatevi le mele accavallando una fetta sull'altra, incominciando dall'orlo e coprendo così fino al centro.

Spolverizzate di zucchero e passate la placca o la tortiera nel fondo per circa tre quarti d'ora.

Velate la superficie con marmellata di albicocche diluita con poco liquore e lasciate raffreddare prima di togliere il cerchio o la tortiera.

### *Torta di mele graticolata.*

Fate una marmellata di mele adoperando 6 mele tagliate a pezzi dopo d'averle sbucciate e fate cuocere con poca acqua. Passatele per staccio di crine, aggiungetevi 100 gr. di zucchero in polvere, odore di limone o vaniglia, e versate il composto entro uno stampo unto di burro e foderato come di regola colla pasta frolla magra a suo tempo preparata.

Decorate la superficie con liste sottili tutte eguali della medesima pasta, incrociandole da formare un graticolato a quadrati od a rombi, fatevi colla me-

lesima pasta un orlo tutto in giro lucidato con tuorlo d'uovo battuto e fate cuocere al forno. Spolverizzate di zucchero al velo e levate dallo stampo quando il tutto sarà raffreddato.

### *Torta di mele all'inglese.*

Riempite un piatto fondo con mele tagliate minutamente, ammucchiandole da formare un rialzo al centro, cospargetele di abbondante zucchero in polvere, un po' di buccia grattugiata, un limone fre-

Fig. 170.

co e mezzo bicchiere d'acqua.

Preparate intanto una pasta frolla coi seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Burro .................. | kg. | 0,300 |
| Farina .................. | » | 0,500 |
| Zucchero in polvere ...... | » | 0,030 |
| Tuorli d'uovo ............ | N. | 2 |

Formate con questa pasta, prima un bordo in giro al piatto e poi stendete uno strato sottile sulle mele da ricoprire l'intero piatto, attaccando le estremità sull'orlo che avrete bagnato d'uovo. Colla co-

sta di un coltello o con un'assicella ritagliata espressamente, imprimete sulla superficie della pasta alcuni segni decorativi a vostro piacere (fig. 170).

Seminatevi sopra dello zucchero in polvere e collocate il piatto nel forno per circa tre quarti d'ora.

### *Torta di rabarbaro.*

Nell'identico modo col quale fanno la torta di mele, gli inglesi usano fare quella di rabarbaro, ricorrendo agli steli di rabarbaro, i quali vengono tagliati a pezzetti dopo d'essere stati sbarazzati dai loro filamenti. Accomodati che siano nel piatto foderato di pasta frolla come sopra descritto, si cosparge ogni strato con zucchero in polvere e così di seguito fino a colmare il piatto a cupola. Si ricopre poi tutta la superficie colla medesima pasta, procedendo come per la torta di mele.

### *Torta di pere.*

Mondate dieci o dodici piccole pere, lasciandole intiere; raschiate loro il gambo e fatele cuocere in un litro d'acqua con 100 gr. di zucchero e raschiatura di limone. Dopo circa un'ora, versatele in un recipiente di terra col relativo sciroppo e lasciatele raffreddare.

A parte intanto foderate una tortiera od un cerchio da flano con pasta frolla, stendete sul fondo un leggero strato di marmellata di albicocche, accomodatevi sopra le pere ben scolate, ammucchiatele a piramide e fate cuocere a forno moderato. Restrin-

gete il sciroppo rimasto, facendolo bollire e legandovi due cucchiai di marmellata di albicocche, ritirate la torta dal forno, versate il sciroppo ristretto sulle pere e lasciate raffreddare prima di togliere dallo stampo (fig. 171).

Fig. 171.

*Torta di ciliege o di marasche.*

Foderate una tortiera od un cerchio con pasta frolla di vostro gusto. A parte intanto fate cuocere, non totalmente però, mezzo chilogramma di ciliege o marasche mondate del nocciolo in un sciroppo diluito come per fare una composta di ciliege. Dopo scolatele e lasciatele un po' raffreddare, poi accomodatele sul fondo della torta che avrete leggermente spalmato di marmellata di albicocche. Fate cuocere nel forno, poi versatevi lo sciroppo cui sopra ben ristretto e legato con un po' di marmellata di albicocche. Servite freddo.

*Torta di fragole.*

Foderate una tortiera od un cerchio di latta molto basso per flano con pasta frolla alla milanese. Formate un contorno un po' ingrossato, modellandone

l'orlo con la pinzetta da pasticciere, o, in mancanza, aiutatevi con un cucchiaio o con la lama di un coltellino. Punzecchiate la pasta sul fondo, poichè specialmente se adoperate una pasta magra, questa operazione è indispensabile per evitare che l'aria, sprigionandosi, sformi la torta a contatto della teglia nel cuocere.

Spalmatevi sul fondo un grosso strato di marmellata di albicocche mista a marmellata di mele (in parti eguali) e fate cuocere nel forno. Quando la torta è cotta, raffreddata e tolta dallo stampo, accomodatevi su tutta la superficie centrale delle belle fragole fresche, velandole con gelatina di ribes diluita con sciroppo.

Nel caso in cui l'orlo della tortiera o del flano fosse alto o voleste fare una torta molto alta, farete cuocere la pasta prima di mettere la marmellata; dovrete però foderarla di carta internamente e riempire con cereali crudi secchi per mantenere la pasta frolla a posto come ho indicato pel timballo alla bavarese. Si procede nell'identico modo, cioè cotta la pasta si tolgono i cereali completamente, si pratica un buon fondo di marmellata e sopra si stendono delle belle fragole, velandole con gelatina di ribes.

### *Torta di lamponi.*

Procedete come per la torta di fragole.

### *Torta di uva.*

Anche con dei bei acini d'uva sana bianca od anche rossa si può guarnire l'interno di una torta

di pasta frolla preparata come quella di fragole o di lamponi. Adopererete gelatina di mele per l'uva bianca e gelatina di ribes per l'uva rossa. Fate cuocere, poi stendete sulla gelatina uno strato di uva, passate la torta per qualche minuto ancora nel forno, ed infine velate con gelatina diluita con sciroppo.

### *Torta di albicocche.*

Dividete le albicocche in due, togliendovi il nocciolo, foderate una tortiera con pasta frolla grassa, formatevi uno strato di marmellata sul fondo, collocatevi sopra le albicocche colla spaccatura all'insù, e fate cuocere a forno moderato. Dopo cotta la torta, collocherete su ogni mezza albicocca una mandorla mondata. Con alcune albicocche più mature potrete confezionare un po' di marmellata fresca, passandola per staccio, aggiungendovi tanto zucchero in polvere quanto è il peso della polpa ottenuta; appena il tutto bolle, togliete dal fuoco, aggiungete un bicchierino di liquore e mascherate la superficie della torta. Se vi resta della marmellata, servitela in una salsiera a parte.

### *Torta di pesche.*

Nell'identico modo della torta di albicocche si può fare la torta di pesche.

### *Torta colla crema.*

Preparate una crema con 3 tuorli d'uovo ed uno intero, 25 gr. di farina e 100 gr. di zucchero. Impa-

state prima tutto insieme, poi diluite il composto con mezzo litro di latte, profumate con raschiatura di limone o arancia, indi mettete a fuoco, dimenando il composto con una spatoletta o con un cucchiaio di legno. Quando il tutto sta per bollire, ritirate dal fuoco, aggiungete un pezzetto di burro che amalgamerete insieme, poi passate per staccio di crine entro una terrina e lasciate che la crema si raffreddi.

Foderate intanto con pasta frolla una tortiera od un flano unto leggermente di burro, versatevi la crema fredda e fate cuocere a forno moderato per circa mezz'ora.

Ritirate dal forno e lasciate un po' raffreddare prima di levare lo stampo.

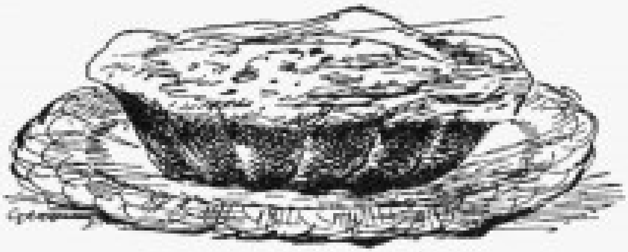


Fig. 172.

### *Torta colle mandorle.*

Preparate una crema come sopra e prima che si raffreddi aggiungetevi 50 gr. di mandorle dolci ed una o due amare che avrete pestato insieme in un mortaio con qualche cucchiaiata di latte per evitare che faccian olio. Amalgamate bene questa pasta alla

crema, aggiungetevi 50 gr. di burro, due bicchierini di cognac e quando il tutto è ben raffreddato, versatelo nello stampo foderato di passa frolla magra e fate cuocere come d'abitudine. Servite spolverizzato di zucchero vanigliato (fig. 172).

### *Torta col marzapane.*

Si procede ugualmente come per la torta con crema, in più si aggiunge qualche pezzetto di marzapane inzuppato nella crema stessa quando è fredda. Spolverizzate di zucchero vanigliato e fate cuocere al forno.

Spolverizzando prima di far cuocere, si forma come una ghiaccia sulla superficie della crema che a qualcuno piace. Questa operazione però è facoltativa, secondo i gusti.

### *Torta di ciliege alla tedesca.*

Foderate un cerchio di flani con pasta frolla o con ritagli di pasta sfogliata, indi preparate una crema, come è indicato in *torta colla crema*, ma senza farla cuocere. Coprite il fondo della pasta con ciliege o marasche, pure crude, snocciolate, e versatevi sopra la crema fino a mezzo centimetro al di sotto dell'orlo. Agitate un po' il composto della crema prima di versarlo affinchè riesca ben mescolata la farina. Mettete subito nel forno e lasciate cuocere a modesto calore.

Ritirate la torta di color bruno chiaro e spolverizzatela con zucchero fino aromatizzato di cannella in polvere.

### Torta di ciliege alla napoletana.

Rivestite internamente un cerchio di latta per flani usando di pasta frolla col cioccolato (pasta frolla ordinaria nella quale si incorpora 30 gr. di polvere di cacao ogni mezzo chilogramma di farina). Cuocete con la solita crema come già sopra descritto, versatela nel cerchio alta quanto un dito, affondatevi dentro, a breve distanza una dall'altra, delle belle ciliege o visciole mezzo candite. Inumidite con uovo sbattuto l'orlo della pasta e ricoprite la porta con un disco della medesima. Ornate, dopo averla indorata, dell'istessa pasta tagliata a disegno la superficie e cuocete in forno di medio calore.

Servitela leggermente spolverizzata con zucchero aromatizzato con cannella o vaniglia.

### Salame di mele alla viennese.

Prendete 300 gr. di farina, incorporatevi 100 gr. di burro, un uovo ed un pizzico di sale, impastate bene da formare una pasta come quella dei ravioli, aggiungendovi un po' d'acqua per ottenere una pasta non troppo dura. Lasciatela riposare per un quarto d'ora, stendetela a foglio largo e molto sottile, cospargetevi sopra un bel strato di mele tagliate in lamelle sottili, spolverate con zucchero e cannella, disseminate una manciata di uva sultana ben mondata, e qualche mandorla dolce sbucciata e tagliuzzata in granella grossa (alcuni mettono anche del pane grattugiato rosolato biondo nel burro).

Rotolate il tutto da formare un grosso salame,

collocatelo su teglia burrata, bagnate con acqua leggermente salata e fatelo cuocere a forno moderato per circa tre quarti d'ora.

## CROSTE E CROSTATE.

### *Croste col marsala.*

Tagliate a fette del grosso pane da tartine alte poco più di un centimetro; arrotondatele o date loro una forma ovale uguale per tutte, poi fatele friggere col burro da ambe le parti fino a raggiungere un bel colore; scolatele, accomodatele su un piatto e versatevi sopra una buona salsa bollente al marsala legata con marmellata di albicocche. Lasciate un po' inzuppare il pane, poi servite caldo.

### *Croste con frutta.*

Tagliate otto o dieci fette di mollica di pane da tartine, date a tutte una forma eguale, ovale o quadrata, incidetele da un lato come per farne delle scatoline, fatele friggere nel burro e lasciatele scolare. Nella parte incisa passerete prima un po'di marmellata di albicocche e poi riempirete il vuoto con frutta candita assortita. Accomodate il tutto su un piatto di servizio e versatevi sopra una salsa di albicocche diluita con liquore a piacere.

### *Crostata di pesche.*

Coprite una tortiera unta di burro con fette di pane alte un centimetro e mezzo, tagliate in modo

che il fondo della tortiera rimanga completamente coperto.

Spolverizzate abbondantemente di zucchero il pane e passate la tortiera in forno o sul fornello acciocchè il pane incominci a scaldarsi e friggere un po'.

Togliete la buccia e dividete in due delle belle pesche mature, quante ne possono bastare per coprire tutto il pane nella tortiera, levate il nocciolo ed accomodate sul pane le mezze pesche rivolte col vuoto all'insù. Al posto del nocciolo collocatevi un pezzetto di burro ed un pizzico di zucchero in polvere.

Passate la tortiera al forno a fuoco vivo, per poco più di mezz'ora. Spolverizzate di zucchero, ritirate dallo stampo e servite.

In luogo di fette di pane, potrete adoperare fette di panettone o di pasta briozzo raffermo.

### *Crostata di albicocche.*

Procedete nell'identico modo additato per la crostata di pesche.

### *Crostata di pere.*

Fate dodici piccole crostate di pane o di pasta briozzo o *Savarin* raffermo, date a ciascuna una forma rotonda non troppo grande e leggermente incavata.

Fatele friggere nel burro, spruzzatele leggermente di buon liquore, spolverizzatele di zucchero al velo, fatele seccare un po' al forno, spalmatevi sopra un po' di marmellata di albicocche e collocate su cia-

scuna una bella pera sciroppata sbucciata e rigata con un coltellino ondulato. Fate ridurre a ristretto lo sciroppo che adoperaste per far cuocere le pere, accomodate le crostate su un piatto e versatevi sopra detto sciroppo profumato di vaniglia o d'altro a piacere.

### *Crostata fantasia.*

Tutte le frutta si prestano per far delle crostate, alle quali si possono pure dare molte forme variate. Così, per esempio, da un grosso pane da crostini, chi avrà un po' di buon gusto e pazienza, potrà cavare delle forme di cestini, o barchette, o conchiglie, o coppe d'ogni foggia e grandezza; potrà costruire delle cassettine col coperchio, dei mastelli, ecc., riunendo vari pezzi tagliati in misura e fritti prima di combinarli insieme. Questi possono inoltre essere granellati con briciole di amaretti e granella di zucchero, poi passati un po' pel forno per dar maggior consistenza al soggetto ottenuto. Queste croste fantasia vengono poi accomodate sui piatti e montate di frutta fresche, quali le fragole, i lamponi, ecc., oppure con frutta sciroppata mista, velata di gelatina, qualche filo di angelica e corteccina d'arancia, ecc.

### *Crostini fritti.*

Prendete del pane raffermo, o briozzo, o pasta da *Savarin*, o panettone, e ritagliatene dei crostini preferibilmente di forma ovale o tonda e dello spessore di circa un centimetro. Accomodateli in una

teglia. Per 18 a 20 crostini preparate una crema cruda con questa dose: 3 uova intere, 40 grammi di zucchero, raschiatura di limone, 1 bicchierino di rhum, 1 cucchiaio di farina ben colmo, 1 bicchiere e mezzo di latte. Sbattete il tutto insieme dentro una casseruola e quindi versatelo sui crostini, lasciandoli ben assorbire. Mettete la padella sul fuoco con burro chiarificato o strutto e quando il liquido è bollente prendete con l'aiuto di una palettina i crostini e gettateli in padella. Ritirateli appena avran preso un bel color biondo e serviteli spolverizzati con zucchero vanigliato o profumato con cannella. Servite con crema inglese a parte.

## TRAMESSI VARIATI.

### *Mele rosolate.*

Burrate un piatto di pirofila od altra ceramica resistente al fuoco, mettete sul fondo uno strato di crema inglese legata con un po' di farina (½ litro di latte, 5 tuorli d'uovo, 125 gr. di zucchero, 50 gr. di farina, battere i tuorli collo zucchero, aggiungervi la farina, versarvi il latte bollente e mettere a fuoco fin che il composto bolle, sempre tramenando con una spatola di legno). Disponete sulla crema dei quarti di mele cotte con sciroppo, coprite il tutto con crema che avrete resa soffice mediante l'aggiunta di 3 albumi d'uovo montati a neve.

Seminatevi sopra due amaretti ridotti in polvere e passate alcuni minuti nel forno prima di servire.

### *Mele marengate.*

Sbucciate e levate il torsolo, con un tubetto di latta, a sei belle mele renette, cuocetele con precauzione in uno sciroppo vanigliato, sgocciolatele e riempite il buco con crema pasticcera vanigliata. Avrete cura di formare un piccolo fondo per ogni mela con un pezzetto di marzapane o qualche altro biscotto, acciocchè la crema si mantenga chiusa nel centro della mela.

Rivestite le mele con marenga cotta, seminatevi sopra un po' di mandorle in granelli, spolverizzate con zucchero al velo e passate alla bocca del forno per pochi minuti, acciocchè la marenga formi una superficie di colore biondo dorato. Servite calde con crema pasticcera a parte.

### *Mele marengate con rialzo di riso.*

Alle mele marengate si adatta bene un rialzo di riso che preparerete nel modo seguente: fate bollire in acqua per cinque minuti 250 gr. di riso, sgocciolatelo e completategli la cottura con un litro di latte vanigliato. Fatelo cuocere fino a che sarà ridotto a bella consistenza, aggiungetevi 100 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, e 5 tuorli d'uovo. Amalgamate il tutto e servitevi di questo composto per formare un rialzo sul piatto.

Disponetevi sopra dei quarti di mele in composta, coprite il tutto con marenga, e colla medesima, che spingerete da un sacchetto, foggiate dei fregi di facile fattura su tutta la superficie. Spolveriz-

zate con zucchero al velo e passate il piatto in forno di calore moderato per pochi minuti, quanto basti per colorire leggermente la marenga. Salsate attorno con marmellata di albicocche o di ribes, diluita con liquore a piacere.

### *Mele in sorpresa.*

Sbucciate delle mele renette di media grossezza, levatene il torsolo come di regola a mezzo di un tagliapasta, formando un vuoto, che riempirete di zucchero in polvere. Stendete della pasta sfogliata e tagliatene tanti quadrati della grandezza sufficente per racchiudere ogni mela come in una borsa. Acciocchè la pasta vi aderisca bene, pennellatela di uova.

Rotolate un po' colle mani, mettete su teglia burrata, dorate con uovo anche esternamente e cuocete a forno moderato.

Servite le mele calde spolverizzate di zucchero al velo.

Fig. 173.

### *Mele alla parigina.*

Mondate e dividete in due le mele, fatele cuocere in forno con burro e zucchero in polvere entro una casseruola, coprendole con carta burrata.

Disponetele su una focaccia di pasta genovese, spruzzata leggermente con liquore a piacere.

Preparate intanto a parte tre albumi d'uovo di marenga, riempite un sacchetto a tasca e mascherate le mele ricoprendole interamente. Fatele dorare in forno e servite con crema inglese a parte, profumata di maraschino (fig. 173).

### *Mele alla valsesiana.*

Levate il torsolo a delle mele dopo averle sbucciate e divise in due. Cuocetele in teglia unta di burro, con zucchero e vino bianco, evitando che si disfacciano.

Preparate a parte altrettante fette di panettone alte un centimetro e ritagliate rotonde del diametro delle mele, rosolate col burro ed accomodatele sul piatto alternando una mela ed una crosta di panettone, spolverizzate il tutto di zucchero, versatevi sopra un bicchiere di crema, mettete nel forno per 10 minuti e servite.

### *Mele in bella vista.*

Mondate e dividete in quarti alcune mele per farle cuocere in un sciroppo a 20 gradi. Accomodatele su un piatto, circondatele con crostini fritti al burro e frutta candite collocate un po' simmetricamente, e velate con marmellata di albicocche diluita con sciroppo.

Procurate che nell'insieme risulti un piatto gradevole al palato ed all'occhio.

### *Mele col burro.*

Togliete il torsolo a delle mele, trapassandole da una parte all'altra con tagliapasta a cilindro. Dette mele si laveranno soltanto, ma non si monderanno dalla buccia e si riempirà il loro vuoto con zucchero in polvere ed un pezzetto di burro sopra.

Passate poi il tutto entro una casseruola bassa, aggiungete qualche cucchiaio d'acqua sul fondo e fate cuocere nel forno. Per ultimo zuccherate al di sopra e caramellate a calore di forno.

### *Pesche ripiene.*

Prendete una dozzina di pesche non troppo mature, dividetele in due parti togliendone il nocciolo. Scegliete le migliori e ponetele in una casseruola d'acqua bollente, ma solo per pochi minuti, cioè quanto può bastare per toglier loro la buccia.

Fatele sgocciolare e passatele in una terrina dove avrete preparato un sciroppo vanigliato non troppo denso e già raffreddato.

Lasciate le pesche circa un'ora a bagno nel sciroppo, intanto, colle altre mezze pesche di scarto, fate una poltiglia passandola per uno staccio e aggiungetevi un po' di sciroppo vanigliato. Contemporaneamente fate cuocere 100 gr. di riso nell'acqua e quando è cotto, sgocciolatelo bene, unitelo alla purea di pesche con un bicchierino di buon liquore forte e mettete a raffreddare, occorrendo su ghiaccio.

Togliete intanto le mezze pesche dallo sciroppo, riempitene il vuoto col riso cotto legato con la pol-

tiglia, accomodandolo a cono, e sulla sommità ponete una ciliegia candita.

Disponete le pesche così preparate in un piatto di servizio e passatevi sopra una leggera velatura di gelatina di arance (fig. 174).

Fig. 174.

*Pesche con la fiamma.*

Preparate delle belle pesche intiere cotte in composta, sgocciolate del sciroppo e rivestite con uno strato di amaretti triturati o mandorle tostate ridotte in grana sottile; legate l'una o l'altra polvere con poco albume d'uovo, inzuccherate con zucchero al velo e fate colorire al forno.

Arrossate abbondantemente con liquore spiritoso ed accendete l'alcool al momento di servire.

*Pesche al punch.*

Preparate dei piccoli *Savarin*, inzuppati in punch caldo, riempite il vuoto con crema di riso, e collocate nel mezzo ad ognuno una mezza pesca.

Salsate il tutto, su piatto d'argento, con sciroppo un po' denso di ribes. Nel mezzo ad ogni pesca collocate una ciliegia candita, oppure mezza mandorla bianca.

### *Albicocche farcite.*

Fate cuocere come di regola delle belle albicocche grosse divise per metà; disponetele poi su piatto resistente al fuoco, col vuoto centrale all'insù, mettete su ciascuna un buon cucchiaio di soffiato alla vaniglia e profumato di nocciole torrefatte, spolverizzatelo di zucchero e spingete il tutto nel forno per pochi minuti. Servite subito.

### *Albicocche alla Chantilly.*

Foderate degli stampi per pasticcetti, rotondi e lisci, con pasta frolla, coprite il fondo con poca marmellata di albicocche e riempite gli stampini con composto di pasta margherita od altra qualità che avrete preparato a parte. Fate cuocere a forno moderato ed una volta che questi dolci saranno cotti e raffreddati, inumidite la pasta con maraschino, pennellate di marmellata la superficie e nel centro collocate una bella albicocca cotta nello sciroppo, rivestita con un po' di marmellata, e sopra mezza ciliegia candita e qualche mezzo pistacchio in giro.

Contornate l'albicocca con crema *Chantilly* (lattemiele), formando un cordone sull'orlo dei pasticcetti. Serviteli freddi e accomodati su piatto.

### *Pere fritte.*

Pelate e tagliate in quattro alcune belle pere, levatene i semi, infarinatele e passatele in un tegame dove avrete collocato un bel pezzo di burro

a friggere. Lasciate così bollire sino a che le pere diventino molli, bagnando di tanto in tanto con un po' di acquavite dolce, e quando avranno raggiunto una giusta cottura, scolatele ed accomodatele su un piatto.

Legate al sugo un tuorlo d'uovo ed un cucchiaio ancora di acquavite, versatelo sulle pere e servite il tutto ben caldo.

*Pere farcite.*

Adoperate delle grosse pere non troppo mature; pelatele e tagliatene la sommità ad un terzo dell'altezza, vuotate la parte più grossa, fatele cuocere

Fig. 175.

in uno sciroppo lungo evitando che si disfacciano; lasciatele raffreddare, scolatele, riempite il vuoto con marmellata a piacere, corretta con buon liquore, ricomponete le pere ed accomodatele su piatto, passandovi una velatura di marmellata diluita con sciroppo vanigliato (fig. 175).

Questo lavoro richiede molta cura per essere eseguito bene.

CAPITOLO UNDICESIMO

# DEI GELATI.

L'arte di gelare certe bibite sciroppate o cremose è antichissima, ma benchè abbia avuto origine dall'Oriente, furono però gli italiani i primi a studiarne tutte le perfezioni, divulgandone, in seguito, l'uso in tutta Europa.

Un tempo i gelati erano un privilegio solo dei ricchi, ma oramai sono entrati nelle abitudini di tutte le famiglie, ed ecco perchè questa fabbricazione assunse una così grande importanza.

Molte sono le combinazioni che si possono ottenere col succo dei frutti, colle creme, ecc.: si fanno *granite, sorbetti, gelati, stracchini, spumoni, pezzi duri, gelati farciti e decorati, gelati fantasia, ecc.*

La lavorazione dei gelati richiede una speciale pratica: non basta conoscere la dose di ogni rispettiva composizione, occorre di non allontanarsi da quelle regole e previdenze alle quali i pratici si attengono, per ottenere un lavoro perfetto.

Nella preparazione dunque dei gelati si mettano le prime cure ad osservare se gli utensili che si im-

piegano sono in buon stato, cioè che la sorbettiera, il mastello, gli stampi, non siano ossidati o deteriorati. È duopo assicurarsi che non vi siano fori o fessure, anche impercettibili, che, lasciando filtrare l'acqua salata, guasterebbero il contenuto.

Molti perfezionamenti vennero portati alle macchine ed agli accessori per congelare, e, senza divulgarmi a descriverli dettagliatamente, vi sarà facile trovare, dai fabbricanti specialisti, tutto l'occorrente necessario, quali sorbettiere a mano o all'americana, apparecchi per conservare i gelati, forme e stampi di ogni genere, ecc.

Incominciando la lavorazione, dovrete osservare di non riempire troppo la sorbettiera col composto da gelare, ed il ghiaccio, che viene collocato in giro, sia frantumato bene, onde ricavare un reddito maggiore di temperatura, allorchè viene aggiunto il sale. È preferibile il ghiaccio naturale a quello artificiale, essendo più resistente.

Dopo qualche minuto che avrete fatto girare la sorbettiera, scopritela, per staccarvi, coll'apposita spatola, la pasta gelata che avrà incominciato a far adesione, rimescolandola per qualche po' perchè abbia ad impastarsi col resto ancora liquido. Coprite e continuate a far girare la sorbettiera.

Ogni cinque o sei minuti, si ripete l'operazione del rimescolamento, che tanto influisce ad ottenere un sorbetto od un gelato liscio, omogeneo, appunto perche pastoso.

Così dicesi per le sorbettiere a mano.

Colle sorbettiere così dette americane, si ottiene il composto gelato senza bisogno di scoprire la sor-

bettiera, funzionando, nell'interno della medesima, un congegno apposito, il quale mantiene costantemente staccato il composto dalla parete e lo lavora in pari tempo permettendo si possa così ottenere un gelato molto leggero e pastoso.

### *Dei composti per gelare.*

Si fanno *composti alla frutta* e *composti alla crema*.

Pei *composti alla frutta* si adoperano di preferenza frutta fresche di stagione, in mancanza delle quali si supplisce colle polpe e coi sughi conservati.

La loro qualità dipende dalla regolata quantità di zucchero e bontà delle frutta che vengono adoperate.

Se il composto è troppo magro, cioè scarso di zucchero, si ottiene un gelato granoso, duro e poco aggradevole; al contrario se il composto è troppo grasso o sciroppato, si congela difficilmente.

I *composti alla crema* sono invece preparati con crema di latte e zucchero cotti insieme e relativi profumi; vengono poi in molti casi resi più soffici e leggeri, mediante l'aggiunta di meringa o lattemiele.

Si fanno gelati anche colle essenze, ma bisogna chiedere le qualità speciali, perchè gran parte delle essenze perdono ogni proprietà congelandosi.

## DELLE GRANITE.

Durante la stagione estiva in tutte le principali pasticcerie si servono le granite. Queste costituiscono una bibita refrigerante particolarmente se al caffè,

che anzitutto le signore degustano volontieri, dopo aver fatta la loro passeggiata del pomeriggio.

La granita è un composto di sugo di frutta e sciroppo molto leggero e viene servita in tazze di vetro.

Ecco la formola generica:

| | | |
|---|---|---|
| Sciroppo a 30° circa ..... | litro | ½ |
| Sugo di frutti .......... | » | ½ |

Il sciroppo sarà portato a 18° circa. Si rafforzi il profumo con sugo di qualche limone.

La granita al caffè si fa coll'infusione concentrata di caffè. Non si aggiunge limone.

## DEI SORBETTI.

Il sorbetto è composto da 1 litro di sugo di frutta e da 1 kg. di zucchero da formare uno sciroppo di circa 30°, al quale viene poi aggiunto 1 litro di panna doppia.

Si frammischia il tutto per bene e si mette nella sorbettiera.

Si ottengono così sorbetti di *fragole*, di *lamponi*, di *amarene*, di *albicocche*, *ecc.*, nonchè sorbetti al *rhum, curaçao, maraschino, ecc.*, aggiungendo, in luogo del sugo di frutta, un po' dei suddetti liquori. In tal caso però i liquori si dovranno aggiungere a congelazione quasi ultimata e poco per volta, amalgamando bene il tutto colla spatola.

Certe qualità di sorbetti si possono fare anche senza l'aggiunta della panna, ed allora si terrà il composto a 20° di densità.

In generale i sorbetti si preparano come i gelati, colla diversità che, per l'aggiunta dei liquori, riescono meno zuccherati, quindi più sollecita avviene la congelazione.

## GELATI ALLA CREMA.

I gelati si dividono in *gelati alla crema* e *gelati alla frutta*; quelli alla crema sono così composti:

### *Crema vaniglia.*

| | | |
|---|---|---|
| Latte doppio ........... | litri | 1 |
| Zucchero in polvere ...... | kg. | 0,300 |
| Tuorli d'uovo ........... | N. | 10 |
| Vaniglia una canna. | | |

Preparate la crema per gelare come quella comune per pasticceria, lavorando bene le uova collo zucchero, e quando avrete ottenuta una pasta liscia e ben montata, quasi bianca, aggiungerete, poco alla volta, la panna che avrete fatto già bollire colla vaniglia, per mettere poi il tutto a fuoco, sempre rimenando finchè non s'inizia la bollitura. Passate allora prontamente per uno staccio di crine, mescolando ancora colla spatola, acciocchè la crema si raffreddi più prontamente e rimanga liscia ed omogenea.

Alcuni aggiungono un pizzico di sale per correggere il gusto insipido del latte, od anche meringa cotta o lattemiele per rendere la crema più leggera e montata.

*Crema semplice.*

È identica alla crema vaniglia, ma in luogo della vaniglia, metterete un po' di scorza di limone.

*Crema caffè.*

Aggiungete alla crema 100 gr. di caffè, che farete bollire insieme lasciando raffreddare prima di passare dallo staccio, acciocchè il caffè conservi tutto il suo profumo.

*Crema al cioccolato.*

Aggiungete alla crema vaniglia 200 gr. di cioccolato diluito in poco latte.

*Crema nocciole.*

Aggiungete alla crema 100 gr. di nocciole toste e ben macinate, stemperate a parte con acqua o latte.

*Crema marroni.*

Aggiungete alla crema 100 gr. di marroni canditi, passati per uno staccio e stemperati con un po' di latte.

*Crema pistacchi.*

Aggiungete alla crema 100 gr. di pistacchi, sbucciati e macinati con un po' d'acqua fior d'arancio.

### *Crema mandorle o plombière.*

Macinate con un po' d'acqua 200 gr. di mandorle dolci sbucciate e 50 gr. di mandorle amare. Quando avete pronta la crema vaniglia, unitevi le mandorle macinate, amalgamando il tutto insieme e lasciando raffreddare prima di passare allo staccio. L'aggiunta di un po' di lattemiele è indicatissima.

## GELATI ALLA FRUTTA.

### *Preparazione dello sciroppo.*

Pei gelati alla frutta bisogna preparare lo sciroppo a freddo, il quale si ottiene sciogliendo kg. 1,500 di zucchero spezzato (*pilé*) in 1 litro d'acqua, dimenando con una spatola per facilitare lo scioglimento. Otterrete così uno sciroppo a 36° circa.

### *Gelato di limone.*

Ecco gli ingredienti che occorrono:

| | | |
|---|---|---|
| Sciroppo a 36° .......... | litri | ½ |
| Acqua circa ............ | » | ½ |
| Sugo e raschiatura di 4 limoni. | | |

Si mette il tutto in un recipiente di terra, lasciando circa un'ora in infusione, si passa per uno staccio assicurandosi col pesa sciroppi che non oltrepassi il 22°, altrimenti il composto sarebbe troppo grasso; si aggiunge un po' di acido citrico in polvere e si passa nella sorbettiera.

*Gelato di arance.*

Occorrono i seguenti ingredienti:

| | | |
|---|---|---|
| Sciroppo a 36° ........... | litri | ½ |
| Acqua circa ............. | » | ½ |

Raschiatura di arance.
Sugo di 4 arance e di 2 limoni.
Poco acido citrico e color arancio chiaro.

Si procede come pel gelato di limone.

*Gelato di fragole.*

Prendete quanto segue:

| | | |
|---|---|---|
| Sugo di fragole ......... | litri | ½ |
| Sciroppo a 36° .......... | » | ½ |

Aggiungete alcune gocce di carmino ed il sugo di un limone.

*Gelati vari.*

Coll'identico sistema potrete comporre il gelato di *lamponi, ribes, amarena, albicocche, pesche, ananas, ecc., ecc.* aggiungendo un po' di colore analogo al frutto.

Unendo anche un po' di meringa cotta o lattemiele, durante la congelazione, otterrete dei gelati più saporiti e leggeri.

*Stracchini gelati.*

I gelati vengono modellati nei relativi stampi, i quali prendono il nome dalla forma che hanno.

Si chiamano quindi stracchini i gelati modellati nelle forme di latta quadrate e basse, dette anche mattonelle, munite di coperchio sopra e sotto.

Si lavano e si puliscono bene gli stampi prima di adoperarli, ed anche, se fosse possibile, si sterilizzano; poi si chiudono ermeticamente e si collocano per un po' di tempo sotto il ghiaccio.

Quando il gelato sarà pronto, togliete gli stampi dal ghiaccio apriteli con precauzione acciocchè non entri nell'interno nè sale, nè ghiaccio, e riempiteli del composto gelato, battendoli un po' sul tavolo affinchè il gelato riesca ben liscio. Ricoprite con un foglio di carta e chiudete ermeticamente.

Gli stampi vengono poi collocati sotto ghiaccio salato, per circa due ore.

Gli stracchini gelati si fanno generalmente riunendo parecchie qualità di gelati insieme.

Per togliere il gelato dallo stampo, passerete quest'ultimo in un po' d'acqua tiepida, per sbarazzarlo del ghiaccio e dal sale che vi si troverà aderito, e, con precauzione, leverete uno dei coperchi e la carta, capovolgerete su un piatto, dove avrete collocato un tovagliolo colle punte rimboccate, indi toglierete l'altro coperchio e lo stampo si leverà con facilità.

*Spumoni.*

Gli spumoni si modellano pure negli stampi a mattonella come gli stracchini gelati (fig. 176). Essi però vengono preparati nel modo seguente:

Montate 8 albumi d'uovo alla neve, unitevi 300 gr. di zucchero cotto alla bolla, formando una meringa

cotta; asciugatela un po' al fuoco, poi lasciate raffreddare.

Aggiungete, per ultimo, mezzo litro di panna doppia montata, frammischiate il tutto e riempite gli stampi che passerete poi sotto ghiaccio. Si procede come pei stracchini gelati.

Gli spumoni si profumano di vaniglia, caffè, e cioccolato.

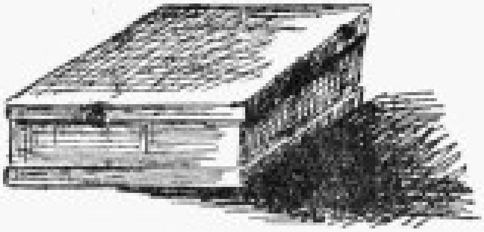


Fig. 176.

## *Pezzi duri.*

Gli stampi per *pezzi duri* sono di stagno ed hanno piccole forme di frutta, legumi, fiori, ecc., che si aprono a mezzo di una cerniera.

Detti stampi si riempiono con gelati assortiti, si chiudono ermeticamente e si passano sotto ghiaccio salato. Al momento opportuno, si tolgono gli stampi dal ghiaccio, si lavano e con precauzione si aprono, aiutandosi colla punta di un coltello a staccare il composto gelato avvolgendolo poi in carta bianca e ritirandolo nell'apposito apparecchio refrigerante, per conservarlo sino al momento di servirlo.

I pezzi duri vengono collocati entro canestri di caramella o di pastigliaggio, oppure separatamente

su piccole tazze o piattini fatti con pasta di cialde modellata in appositi stampi.

*Gelati a bomba ed a piramide.*

Si chiamano gelati a bomba o da piramide, perchè modellati in stampi che hanno tali forme, le quali poi variano all'infinito, e perchè contengono nell'interno un ripieno pure di gelato, ma reso più leggero per l'aggiunta di lattemiele. Detti gelati si chiamano anche gelati *farciti e decorati.*

Sono modellati nelle forme sopra indicate: si incomincia però col rivestire lo stampo con gelato alla crema sostenuto, od anche gelato di frutta, facendo aderire il composto su tutta la parete dello stampo, servendosi di un apposito cucchiaio di legno, lasciando un vuoto nel mezzo, che verrà riempito con gelato misto ad egual volume di panna montata o lattemiele, formando così un ripieno leggero e delicatissimo.

Le composizioni che si possono fare sono infinite perchè variatissime sono pure le combinazioni dei composti che possono servire per formare un ripieno leggero, amalgamando in parti eguali del gelato di crema pistacchi con lattemiele, oppure quello di crema nocciole, crema marroni, crema caffè, crema cioccolato, crema aranciata detta portoghese.

Per la qualità di frutta, potrete anche aggiungere delle frutta candite tagliate a pezzetti, oppure delle mandorle e nocciole toste, formando così un ripieno di torrone gelato.

I gelati farciti vengono poi decorati prontamente con frutta candite e biscotti al momento di servirli.

### *Gelato alla russa.*

Ecco gli ingredienti che occorrono:

| | | |
|---|---|---|
| Frutta candita assortita .. | kg. | 0,500 |
| Vino bianco secco o Champagne non spumante .. | bott. | ½ |
| Limoni ..................... | N. | 4 |
| Cognac .................... | bicch. | ½ |
| Sciroppo d'ananas ....... | » | ½ |
| Sciroppo d'arancio ...... | » | 1 |
| Marmellata di fragole .... | kg. | 0,100 |
| Gelatina (colla di pesce) .. | » | 0,020 |

Lavate le frutta con acqua tiepida, tagliatele a pezzetti piccolissimi e metteteli a macerare nel cognac per circa un'ora.

Sciogliete intanto la gelatina nell'acqua, scaldando un po' senza lasciar bollire, unite lo sciroppo d'arance e per ultimo la mezza bottiglia di vino secco o del Champagne ed il succo dei limoni, poi passate nella gelatiera.

Mettete in rotazione, procedendo col metodo solito finchè la congelazione sia effettuata.

Preparerete intanto uno stampo a piramide, lavorato o liscio, entro il ghiaccio salato per raffreddarlo, mentre al composto gelato unirete la frutta candita che avrete messo in fusione nel cognac, lavorando un momento tutto insieme.

Riempite così lo stampo del composto, ricoprite di carta e chiudete ermeticamente, mettendo nuovamente lo stampo sotto ghiaccio come d'abitudine per circa due ore.

Intanto preparâte la marmellata di fragole, diluendola col sciroppo d'ananas e passandola per uno staccio, indi collocatela sul ghiaccio a raffreddare.

Quando avrete tolto il gelato dallo stampo e lo avrete collocato su di un piatto, verserete su di esso la gelatina di fragole, che formerà come una vernice rosa sul gelato stesso, lasciando cadere il sopravanzo della gelatina, in giro nel piatto come contorno.

### *Punch alla romana.*

Mettete in un recipiente di terra la quantità di un bicchiere di sciroppo a 36°, la corteccia di un limone e di un'arancia ed il sugo di due arance e tre limoni. Unitevi una bottiglia di Champagne o del buon vino bianco e passate nella sorbettiera operando come d'abitudine. Aggiungerete per ultimo un bicchiere di rhum ed un po' di meringa cotta.

Si serva nei bicchieri a calici come quelli del Champagne.

### *Gelati fantasia.*

Per gelati fantasia s'intendono quelli che vengono presentati sotto forme allegoriche o caratteristiche, o per mezzo di appositi stampi in cui vengono modellati, o montati su alzate o zoccoli eseguiti espressamente per tale scopo.

Vi sono degli stampi che rappresentano tempietti, fontane, molini a vento, gruppi di figure allegoriche, cavalli, cigni, ecc., ecc. e fin qui... è questione di avere gli stampi. Se volete poi lavorare di fantasia per conto vostro, potrete prepararveli coi mezzi che

ho indicato per la confezione dei canestri, gerlette, carrettelle, alzate, ecc., sia di caramella, che di pasta di mandorle o di pastigliaggio, ecc.

Si fanno pure zoccoli col ghiaccio naturale od artificiale, ma questa lavorazione richiede una certa abilità, ed è poco consigliabile, perchè il ghiaccio si scioglie facilmente e finisce per imbrattar d'acqua la tavola e qualche volta anche i commensali.

### *Frutta farcite.*

Fanno parte dei gelati fantasia anche le frutta farcite. Indicatissimi sono i *mandarini*, le *arance*, i *banani* e i *kaki del Giappone*. Queste frutta vengono vuotate completamente, conservando intatto (il più che sia possibile) la corteccia o la buccia esteriore.

Col sugo del frutto medesimo, preparato come di regola, si fa il gelato, il quale servirà per riempire il frutto stesso in sostituzione alla polpa estratta. È una fantasia che fa sempre il suo effetto.

### *I mandarini.*

Potrete servire i mandarini entro una cassetta rettangolare divisa per metà, e che non vi sarà difficile di imitare colla pasta di mandorle cotta come ho già indicato per altre costruzioni.

### *Le arance.*

Per le arance preparerete una bella cesta, che eseguirete collo zucchero caramello o col pastigliaggio (fig. 177).

*Le banane.*

Accomodate le banane entro una çesta quadrata

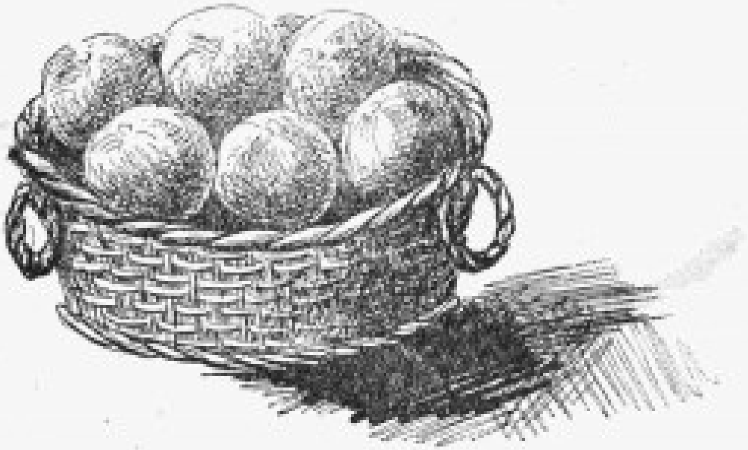


Fig. 177.

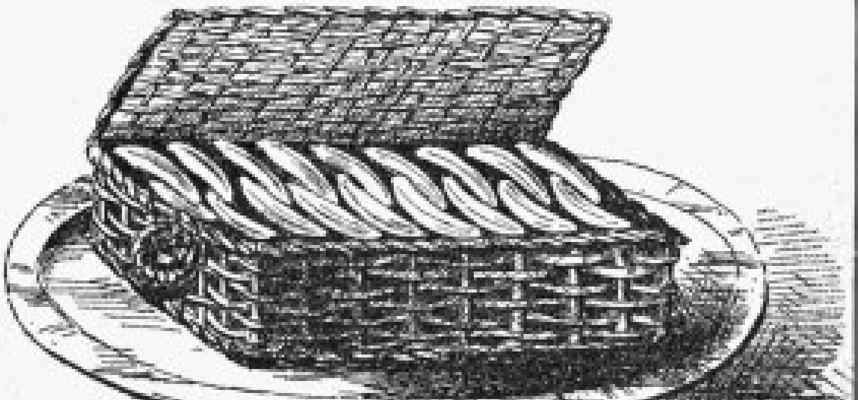


Fig. 178.

col relativo coperchio, tutto eseguito di caramella (fig. 178).

Fig. 179.

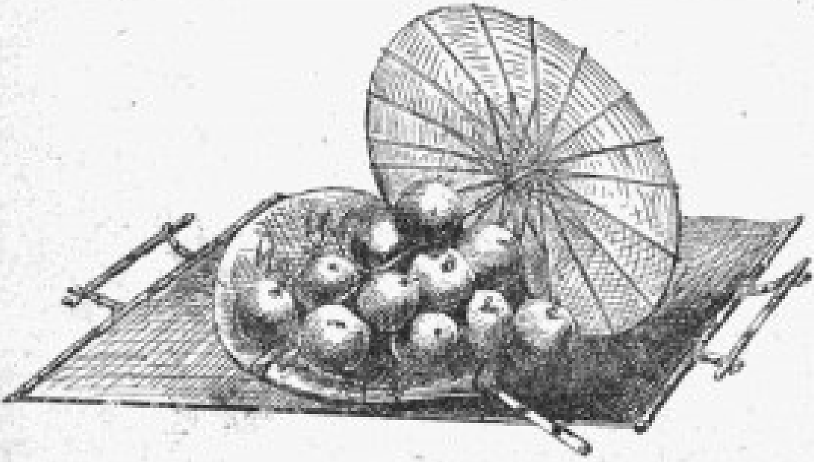


Fig. 180.

### *Il melone.*

Pel melone, potrete ritagliare dal ghiaccio naturale, una specie di piccola panca sulla quale appoggerete il melone (fig. 179).

### *I kaki.*

I kaki, essendo frutti giapponesi, potrete servirli farciti di gelato fatto colla polpa dei frutti stessi, accomodandoli sopra un ventaglio, od al fianco di un ombrello, formando una fantasia giapponese eseguita in caramella (fig. 180).

Molte altre fantasie di tal genere potrei dettare, fantasie che sovente vengono suggerite dall'occasione stessa per la quale vien fatto il servizio: queste, molto più diffusamente, le troverete descritte nel mio manuale dei *Gelati, dolci freddi e rinfreschi* (edizione Hoepli).

CAPITOLO DODICESIMO

# NOZIONI UTILI.

*Chimica applicata all'industria dolciaria.*

Mia intenzione era quella di allegare a questa nuova edizione un breve trattato di chimica, ritenendo che anche nella nostra industria siano necessarie alcune cognizioni di questa scienza, che facilitano di molto a scoprire le cause principali d'ogni alterazione delle sostanze che vengono adoperate per le nostre preparazioni, nonchè per iscoprire le adulterazioni e le sofisticazioni che l'industria dei surrogati e degli inganni ha così bene diffuso in ogni campo, specialmente in quello alimentare.

Gli enormi aumenti di prezzo che dovettero subire molte materie nel periodo della guerra, hanno invogliato molti a sofisticare i principali generi di prima necessità, ed a creare un illecito commercio, sostituendo materie scadenti a materie fine, il tutto talora non rispondente nemmeno ai dettami dell'igiene.

Se durante la guerra si è potuto dar valore a certi surrogati per deficenza di materie prime abitualmente

indispensabili alla nostra industria, non è detto che si debba continuare a trattar l'arte nostra con questo sistema che segnò un periodo di decadenza tale da non tenerne calcolo neppure come base di economia di fabbricazione.

Dovendo ora riprendere il nostro lavoro con quei criteri giusti cui l'arte nostra deve essere inspirata, sarebbe più che necessario, in molti casi, ricorrere alla scienza per evitare ogni possibile inganno e per scoprire più facilmente la causa di certi fenomeni che spesso non possono essere spiegati nella pratica della lavorazione tecnica.

Senza però entrare nei meandri di uno studio speciale di chimica analitica, ho tuttavia voluto raccogliere in questo capitolo una breve e dettagliata descrizione delle principali sostanze che vengono adoperate per la confezione dei nostri preparati, e spero che potrà abbastanza giovare, quale guida pratica, per evitare, negli acquisti, ogni possibile sofisticazione. Consiglio tuttavia di ricorrere sempre ai laboratori di chimica in ogni evenienza, per meglio assicurarsi della purità delle materie di dubbia provenienza o che non rispondano alle condizioni che brevemente ho qui raccolto.

La chimica è l'arte di separare e scomporre le diverse sostanze dei corpi misti; essa per mezzo della sintesi crea e compone corpi nuovi, perciò dall'analisi dei corpi scomposti si trovano le sostanze estranee, impure, sostituite od aggiunte per frodare, introdotte per aumentare o diminuire il peso delle sostanze sulle quali si vuol lucrare indegnamente a danno del compratore.

Un'accurata analisi chimica permette di scoprire tutte queste frodi, di più suggerisce con vantaggio come evitare le cause di deperimento di molte sostanze, le quali può darsi contengano elementi estranei, che, scoperti dalla scienza, possono essere facilmente separati.

Descrivere o indicare la base o l'origine delle principali sostanze che entrano a far parte delle molteplici composizioni della nostra industria, credo sia più che sufficiente per dare un'esatta idea ed una pratica guida a chi dedica la propria attività con vera passione all'arte dolciaria. Questa, siccome ebbe a risentire della guerra un forte contraccolpo, nel suo graduale sviluppo, ora richiede un sensibile incremento e l'introduzione di tutte le più pratiche applicazioni e sopratutto l'aiuto sperimentale della scienza.

### *L'acqua.*

È stato detto che l'acqua dovrebbe essere come la moglie di Cesare, cioè pura ed immune anche dal sospetto.

È una condizione essenziale per garantirsi del risultato di ogni lavorazione dove entra nella composizione l'acqua.

L'acqua potabile è preferibile a quella dei pozzi ed anche a quella piovana, per quanto non tutte le acque potabili presentino ogni garanzia di perfetta purità.

L'acqua potabile deve essere perfettamente inodora, di sapore leggero ed aggradevole, possibilmente fresca e ben aereata.

Una buona acqua potabile contiene generalmente dei gas (ossigeno, azoto e acido carbonico); quanto più l'acqua è fresca tanto più contiene sostanze gassose.

Le acque dolci potabili contengono pure dei sali, ma in minima quantità, e queste variano a seconda del terreno dal quale passano o scaturiscono.

Se nell'acqua vi sono sostanze organiche, se ne avverte la presenza perchè putrefa facilmente se esposta al sole od in luogo caldo.

Riepilogando, l'acqua deve essere assolutamente pura, essendo la sua funzione principale, specialmente nella nostra industria, quella di sciogliere molte sostanze. Essa entra a far parte in tutte le nostre manipolazioni, e dalla purità dell'acqua dipende l'esito finale della lavorazione.

L'acqua infatti è, coll'aria e cogli alimenti, la sostanza che penetra ovunque e concorre a tutti i fenomeni di assimilazione. Sciogliendo lo zucchero, se l'acqua non è pura si ricava uno sciroppo torbido. L'acqua influisce molto anche negli impasti e specialmente, come vedremo più avanti, nelle paste levate, essendo l'acqua e l'aria i due fattori principali che ne regolano lo sviluppo. Quando non si è sicuri che l'acqua sia pura, la miglior cosa è quella di filtrarla a mezzo di filtri speciali che esistono in commercio; in mancanza di questi si passi l'acqua sul carbone misto a perossido di manganese.

La miglior acqua adatta per l'uso dell'industria dolciaria credo però che sia quella bollita o distillata. Nelle nostre fabbriche possiamo avere detta acqua utilizzando lo scappamento del vapore delle

caldaie. L'acqua bollita non è adatta per bere perchè perde gran parte dell'aria che la rende leggera e più digeribile; viceversa si purifica da tante materie organiche, dalle impurità e dalla colorazione, che non sempre si riconoscono e che influiscono moltissimo sul risultato di molte lavorazioni.

L'acqua sterilizzata mediante ebollizione e filtrazione ha anche il vantaggio che arresta il processo di fermentazione delle sostanze organiche che può contenere.

L'acqua si conserva pura entro damigiane o recipienti verniciati a fuoco. Si eviti l'uso dei recipienti di legno e così pure di zinco, piombo o rame, che possono conferire all'acqua delle sostanze venefiche. Per la raccolta di grandi quantità d'acqua sono consigliabili i serbatoi di cemento armato.

## *L'aria.*

Anche l'aria influisce moltissimo sulla buona riuscita dei nostri prodotti; infatti essa è più o meno pura a seconda delle località.

L'aria atmosferica dovrebbe essere costituita soltanto di ossigeno e di azoto, oltre a poche quantità trascurabili di gas innocui. Se così fosse, molto regolare sarebbe la nostra lavorazione, tanto nella pasticceria che nella confetteria; viceversa l'aria che respiriamo contiene anche dell'anidride carbonica (da gr. 0,02 a 0,04) e del vapore acqueo, entrambi varianti a seconda dell'altezza o delle circostanze speciali climatologiche.

L'aria assorbe pure dell'ammoniaca, dell'acido ni-

trico e nitroso e dell'azoto, e talvolta prodotti di decomposizioni organiche, ecc. Il pulviscolo atmosferico aumenta pure nell'aria secondo le località e talvolta può contenere microrganismi patogeni che favoriscono la fermentazione.

In vicinanza al mare l'aria contiene altresì dell'iodio e del bromo allo stato di combinazioni organiche. Tutte queste impurità, che alternano la normale composizione dell'aria, influiscono sull'esito di molti dei nostri prodotti preparati: è quindi necessario tener calcolo di tali inconvenienti per studiarne le cause, acciocchè non abbiano a ripetersi, e ciò a tutto beneficio della lavorazione.

Nell'aria dei nostri laboratori si sprigiona una forte quantità di vapore, causato dall'ebollizione degli zuccheri, delle marmellate od altro, che giornalmente vengono portati a cottura sui fornelli.

Prima cura di ogni industriale sarebbe quella di evitare tanto sperpero di umidità, ma non tutti hanno la possibilità di poterlo fare. Nelle grandi fabbriche le cotture degli zuccheri sono effettuate a mezzo di « vacuum », ed il vapore viene generalmente raccolto ed utilizzato per riscaldamenti a termosifone; ma per quanto si eviti lo sprigionarsi del vapore nell'aria, una gran parte riesce sempre ad esserne assorbita. È necessario quindi che nei laboratori vi siano ambienti speciali chiusi, leggermente riscaldati, dove potervi lavorare tutti i prodotti specialmente fabbricati a base di zucchero, gomma, gelatina, miele, ecc.

L'aria corrente è pure da evitarsi nei nostri laboratori, specialmente, a mo' d'esempio, dove si colano nell'amido le gomme, le gelatine, i fondenti, ecc.

L'ambiente per la colatura deve essere asciutto e tiepido e piuttosto caldo per meglio colare le gomme.

Anche chi modella il cioccolato non deve stare alle correnti d'aria; occorre che il relativo locale abbia una temperatura regolare e non umida, poichè l'umidità atmosferica influisce molto sul cioccolato, ostacolandone la lucentezza delle tavolette.

Nella pasticceria l'aria più o meno pesante, più o meno umida influisce molto sulla lievitatura delle paste. L'aria leggera delle montagne facilita lo sviluppo del lievito, mentre l'aria pesante della pianura preme sulla pasta e ne rallenta la lievitazione.

Bisogna quindi tener ben presente questi coefficienti su cui si basano indiscutibilmente la reazione e lo sviluppo dei lieviti: un cambiamento di atmosfera causato da un temporale, da un'inavvertita corrente d'aria, da un improvviso sprigionamento di vapore nell'aria stessa ed altri casi imprevisti, possono rallentare od aumentare lo sviluppo delle paste al lievito. Ciò dimostra che non tutti i climi sono adatti per la lavorazione di certe paste, a meno che chi lavora non abbia prima fatto delle prove per stabilire le cause esatte d'un insuccesso, di cui tanto l'aria che l'acqua costituiscono le cause principali.

### *Aceti.*

L'aceto di vino deve essere limpido, di colore rosso o giallastro, secondo se derivato da vino rosso o bianco, non essendo altro che il prodotto dell'ossidazione dell'alcool del vino stesso.

Vi sono varie qualità di aceti, e cioè di birra, di

sidro ed aceti artificiali composti con essenze (acido acetico o pirolegnoso, materie coloranti, ecc.).

Un buon aceto non deve avere un'acidità superiore al 4 % non deve contenere acidi minerali e materie coloranti estranee, nè acido assalico, acido tartarico, bisolfati.

L'aceto fabbricato con acido diluito e con essenze di aceto non è dannoso, ma deve essere venduto con la denominazione di « aceto artificiale ».

### *Acido acetico.*

L'acido acetico o acido pirolegnoso è ottenuto dalla fermentazione e distillazione del legno. Questo acido serve per imbianchire lo zucchero, aggiungendone qualche goccia durante l'ebollizione. Serve anche per rendere bianca la ghiaccia per decorare, per quanto sia più consigliabile il succo dei limoni.

### *Acido citrico.*

Questo acido è ricavato dagli agrumi e specialmente dai limoni. L'acido citrico occupa un posto importante nella nostra industria, essendo indispensabile per dar sapore alle bibite sciroppose di frutta, ai gelati di frutta, alle pastiglie dissetanti, alle caramelle al frutto, ecc., ecc.

### *Acido tartarico.*

L'acido tartarico si ricava pure dalle frutta, ma più propriamente dal graspo dell'uva. Serve nella confetteria come l'acido citrico, ma non è di pari utilità.

## *Alcool.*

L'alcool è il risultato della distillazione di liquidi fermentati. L'alcool etilico o spirito di vino, ricavato dalla fermentazione dei mosti, è il più indicato per alcoolizzare vini, birre, liquori, ecc.; è però usato anche l'alcool prodotto dai cereali, ma essendo questo prodotto dalla fermentazione artificiale a mezzo di acidi minerali, è sempre più o meno impuro, conservando anche un odore speciale che deriva dai mezzi adoperati per provocare i fermenti.

L'alcool etilico puro *assoluto* ossia *anidro* al $^{100}/_{100}$ deve essere limpido, incolore, di odore grato e speciale.

Vi sono in commercio apparecchi denominati *alcoolometri*, destinati a riconoscere il grado di purità dell'alcool e se questo è diluito con acqua, ciò si riconosce immergendo nell'alcool una piccola lista di carta da filtro e poi dandole fuoco. Se dopo la combustione dell'alcool la carta si accende facilmente, il grado dell'alcool è superiore a 80°, se si accende con difficoltà, allora è tra 75-80°, se invece non si accende, allora è inferiore a 75°.

L'alcool assume diversi nomi, secondo i diversi gradi che segna all'areometro di Baumé e secondo le materie da cui si estrae, e chiamasi:

*acquavite*, se inferiore ai 21 gradi;
*spirito di vino*, se supera i 21 gradi;
*alcool rettificato*, se superiore a 34° e fino a 40°;
*alcool assoluto*, se tocca i 42-44°.

Secondo le materie da cui è estratto l'alcool assume il suo gusto particolare e prende nome differenti, e cioè:

*spirito di vino e acquavite*, se si estrae semplicemente dalla fermentazione del vino d'uva;

*spirito di vinacce*, se ottenuto da graspi e dalle fecce dell'uva;

*rhum*, se estratto dalla melassa dello zucchero di canna;

*arak*, se estratto dal riso fermentato al quale vengono aggiunte delle foglie di *areca hatecion*, le quali comunicano un odore e sapore speciale;

*kirsch*, se estratto dalle ciliege e dalle prugne;

*maraschino*, se estratto dalle marasche o ciliege nere, dette anche visciole;

*calu*, se ricavato dal vino di palma o di cocco;

*wisky* o *gin*, se ricavato dai cereali in aggiunta a bacche di ginepro;

*kwas*, se ricavato dalla segala (molto conosciuto in Russia);

*cognac*, se ricavato dall'uva moscata;

*atole* o *chica*, se ricavato dal frumentone (è in uso in America).

Il consumo dell'alcool ora è alquanto diminuito, in seguito alla lotta antialcoolica che si fa in tutto il mondo. L'alcool infatti — se di esso si abusa — costituisce un veleno pel nostro corpo, ed è appunto per evitarne l'abuso che si ricorse a seri provvedimenti.

L'alcool si può ricavare da tutti quei vegetali che contengono zucchero in certa quantità, o con mezzi artificiali, colla germinazione o con acidi per potervi sviluppare la materia zuccherina, essendo dimostrato che solo da questa sostanza si ricava.

Quindi oltre dalle sostanze su indicate si può ri-

cavare l'alcool dal miele, dalla birra, dai fichi, dalle more, dalle castagne, nonchè dai ceci, piselli, fagioli, dalle fave e persino dal legno, dalle radici di genziana, dalla gramigna, ecc., ecc.

### *Composizione dell'alcool.*

La formola chimica dell'alcool è $C^4 H^6 O^2$ rappresentato da quattro volumi di vapore; è perciò costituito da carbonio, idrogeno ed ossigeno, e decomponendo cento parti di alcool si ottengono:

| | |
|---|---|
| Carbonio | 52,67 |
| Idrogeno | 12,90 |
| Ossigeno | 34,43 |

### *Amido.*

L'amido è il ricavato dai grani di cereali e principalmente dal granoturco, dal riso e dall'orzo; esso è inalterabile all'aria ed è insolubile nell'acqua fredda.

L'amido è usato nella confetteria per imprimervi degli stampini di gesso per poi colarvi del fondente o dello zucchero liquido cotto al filo, o delle gelatine o marmellate, che servono poi, una volta rappresi, per fare la parte interna sia dei confetti che delle *pralines*, o vengono impiegati alla confezione di molti altri prodotti di cui la nostra industria è infinitamente ricca.

Nell'amido vengono pure colate le gomme, le spumiglie, ecc., ecc

### *Agar-agar.*

L'agar-agar o colla giapponese è un'alga marina che arriva a noi dall'estremo Oriente disseccata. Ha la forma di lunghi filamenti di colore bianco azzurro e viene utilizzata a densificare i succhi delle frutta per trasformarli in gelatine trasparenti.

L'agar-agar ha nè odore, nè sapore, si gonfia lasciandola nell'acqua a macerare per una notte. Il modo di adoperarla è indicato nel testo di questo manuale dove sono descritte le formole per le gelatine artificiali.

### *Albumina.*

L'albumina è il bianco dell'uovo; si riscontra però l'albumina anche nel sangue, ma questa non interessa per la nostra industria.

L'albumina dell'uovo è incolora ed è più pesante dell'acqua; chimicamente è composta d'ossigeno, d'idrogeno, di carbone e d'azoto; serve per chiarire gli sciroppi, le gelatine, nella pasticceria per rendere soffici le paste montate e in molte altre manipolazioni, sia accoppiata col tuorlo dell'uovo stesso, sia isolata.

L'albumina dell'uovo è conservabile essiccata, mentre che allo stato liquido si putrefa facilmente, a meno che venga tenuta entro recipienti ermeticamente chiusi e collocati nei refrigeranti.

L'albumina essiccata si presenta di un bel colore ambra strasparente.

Per adoperare l'albumina secca, occorre farla rinvenire mettendola a bagno in acqua tiepida e lasciandovela circa 12 ore. Si adopera come fresca, di

cui conserva tutte le proprietà; sbattendola, monta a neve e viene adoperata per fare spumiglie, torroni, ecc.

*Benzoino.*

Il benzoino che si spaccia nel nostro commercio proviene quasi esclusivamente dalla Sumatra (Isola della Sunda, la più vasta dopo Bornea, e trovasi fra l'Oceano Indiano, lo stretto di Malacca ed il Mar della Cina) e si ricava facendo incisioni sulla corteccia del tronco dello Styrax Benzoin (albero della famiglia delle Stiracee) dal quale cola un liquido denso, che esposto all'aria si solidifica appunto come lo vediamo in commercio.

Nelle sue qualità migliori consiste di numerosi granelli o mandorle, per lo più considerevoli, angolosi e arrotondati, di una resina che sulla superficie fresca di sezione è bianco-lattea, di uno splendore cereo; detti granelli son cementati da una sostanza intermedia scarsa, grigio-rossastra o bruno-grigia, in parte porosa, scabra, di uno splendore di grasso (benzoino amigdaloide); nelle qualità inferiori le mandorle sono più piccole, invece la sostanza cementante è più copiosa, e nelle qualità ordinarissime questa costituisce quasi tutta la massa e i granelli resinosi bianchi sono per lo più scarsissimi e di piccolissime dimensioni. Il benzoino è solubile a temperatura moderata, in cinque volte il suo peso di alcool, e filtrato lascia residui vegetali. Ha sapore debolmente aromatico, e degustandolo lascia poi un pizzicore nella gola.

Il punto di fusione fu determinato pel benzoe del Siam a 75°, pel benzoe di Sumatra a 85° (i granelli resinosi) e a 95° la massa fondamentale.

In confetteria serve per verniciare i lavori modellati in cioccolato e va sciolto nella seguente proporzione:

| | | |
|---|---|---|
| Benzoino mandorl. Sumatra . | gr. | 250 |
| Alcool a 95° ............... | litri | 1 |

Si lascia in fusione per otto giorni in luogo tiepido, agitando il liquido ogni giorno, poi si filtra con filtro di carta.

## *Il burro.*

Il burro non è altro che la massa di globuli grassi che si presenta alla superficie del latte riposato. È dal latte di vacca che generalmente si estrae il burro. Questo grasso viene separato dalla parte acquosa del latte (detto siero), con metodi alquanto perfezionati, a forza centrifuga, e dopo una speciale lavorazione viene ridotto in pani e conservato al fresco.

Per quanto però il burro sia ben preparato, non si può dire che sia totalmente privo di materie estranee; qualche parte di umidità rimane nella massa nella proporzione del 10 % circa, e rimangono pure piccole tracce di acidi e di sali, motivo per cui il burro non si conserva per molto tempo, ed assai meno se impuro. Esposto all'aria il burro prende facilmente una tinta più oscura ed un odore disgustoso. Questo è il segnale che il burro si altera e diventa acido, e ciò quale diretta conseguenza della fermentazione lattica a cui soggiace quel po' di lattosio che contiene e l'alcool triatomico detto glicerina.

Per impedire l'irrancidimento si può far subire al burro la fusione e successiva schiumatura. Si lascia

generalmente, appena sciolto, riposare e raffreddare e lo si separa dal *latticello* o *siero* che sarà precipitato al fondo.

L'aggiunta di antisettici, salvo un po' di sale comune, viene considerata come una frode ed una falsificazione.

Per togliere il sapore di rancido al burro, al quale non si abbia potuto provvedere in tempo ad evitare l'inconveniente, si procede nel modo seguente:

Si fa scaldare il burro e lo si screma come per chiarificarlo, poi vi si introduce un pezzo di pane arrostito. Così il burro perde ben tosto il suo cattivo sapore, ed il cattivo odore viene trascinato dal vapore acqueo svolgentesi dal pane. Poi non resta che colare il burro in vasi di «grès» e conservarlo in luogo asciutto e fresco.

Per accertarsi della qualità di un burro, il dott. Castoldi suggerisce di assaggiarlo nel caffè bollente: se il burro presenta un cattivo sapore di rancido, di muffa, di paglia, di legno, o peggio, se sa di formaggio, di letame, d'olio o d'altro, è bene scartarlo perchè è burro guasto ò dall'origine, o per contatti impuri, o per miscele fraudolenti, o per pessima lavorazione, o perchè vecchio e stantito.

La prova nel caffè bollente fa risaltare i pregi dell'ottimo burro: vi si sentono quel profumo leggero, delicato, e quel sapore dolce ed aromatico che provengono dalle essenze che esalano dal buon formaggio.

Il burro naturale e fresco è la principale sostanza grassa che viene usata nelle migliori preparazioni alimentari e specialmente nella pasticceria.

### *Burri vegetali.*

Non è cosa a tutti notoria l'estesissima famiglia di tuberi, frutti e foglie, dai quali, nelle diverse regioni tropicali ove allignano, sono estratti olii, latte e burri che servono in primo luogo all'alimentazione degli indigeni, secondariamente quali ingredienti o parti proprie di materie grasse, centrifugate e rese solide, di cui l'industria fa oggi un estesissimo consumo.

Per quanto taluni di essi siano già usati anche da noi, il loro valore non è apprezzato, ma esiste ancora un certo pregiudizio che li fa ritenere meno meritevoli di considerazione di quella in cui dovrebbero essere tenuti.

I burri estratti dalla noce di cocco sono lanciati in commercio sotto diverse denominazioni. Per es. una marca assai apprezzata, per uno speciale processo di fabbricazione, è la « Palmola » dei signori Chierichetti e Torriani di Milano, che costituisce, per così dire, il caposaldo della legione dei burri vegetali. E sebbene non tornerebbe difficile enumerare gli enormi vantaggi dell'uso di questi succedanei in luogo dei burri estratti dal latte e naturali, eppure non tutti attribuiscono loro quei meriti diremo così di immediata resa che da una semplice prova ne verrebbero a ritrarre.

Astrazione fatta dei suaccennati, esistono ancora, come ho detto, degli altri burri e grassi d'origine vegetale che sono pur essi poco apprezzati, ma che, viceversa, potrebbero venire utilizzati con vantaggio dal lato alimentare, come anche nelle paste dolci, nelle gelatine e nel cioccolato.

Uno dei più interessanti fra i burri vegetali di questa categoria è il *karité* di *Galam*, che proviene dall'Africa equatoriale, e si chiama anche *burro di illipé* allorchè è proveniente dalle Indie orientali. Esso è estratto dai grani prodotti da un albero della famiglia dei Sapotacei, molto ricco di parti oleose e grasse.

Le proporzioni di questo albero sono presso a poco identiche a quello della palma: i frutti hanno la grossezza d'un uovo di colomba. Donne e ragazzi raccolgono i frutti allorchè cadono per maturità, li portano in appositi vani quadrati scavati in mezzo alle strade nei villaggi e ve li lasciano per un dato periodo di tempo per la fermentazione, dopo la quale vengono schiacciati e compressi per ricavarne l'olio.

Il merito principale di questo burro è quello della conservazione quasi indeterminata, senza irrancidire; serve per la cucina, per l'illuminazione, per fare sapone, ecc., ecc.

Il *burro d'illipé* si ricava dalla compressione di grani ottenuti da bacche grosse come quelle del cacao e delle quali un albero ne può portare da 100 a 200 chilogrammi. I fiori, dietro ai quali sorgono frutti, sono impiegati dagli indigeni per la distillazione e ne traggono un liquore che ha per essi innumerevoli vantaggi.

Un altro burro vegetale largamente usato in India è il *dika*, ricavato dalla pianta omonima, i cui frutti hanno la forma della mandorla, pur sorpassandola in grossezza. Esso è coltivato assai anche in Africa ove è denominato *oba*, ed il suo prodotto si fa entrare in tutti gli alimenti ed in tutte le industrie a base di

grassi. I congolesi pelano le mandorle che fanno riscaldare a fuoco dolce e durante il raffreddamento della massa preparano dei pani di volume diverso. Questo burro ha l'aspetto del benzoino, e rassomiglia, nell'odore e nel sapore, assai al burro di cacao.

Nel 1888 fu fatta molta réclame ad un prodotto ottenuto dall'impiego di questo burro assimilato a grani di cacao e zucchero, e che si denominò « cioccolato dei poveri ».

Il suo prezzo variava fra 75 a 85 cent. al kg. e da un chilogrammo si potevano estrarre da 60 a 70 parti per cento di grassi solidi, fusibili, a 40 gradi, e una notevole quantità di materie albuminoidi.

Il *burro muschado* è un altro genere di burro vegetale, molto conosciuto per il profumo che gli è proprio. Questo si ottiene dai grani della *Myristica moscata* delle Isole della Sonda, pianta che è introdotta in tutti i paesi tropicali ed ha la caratteristica di avere due sessi, poichè i fiori maschi sono su di un piede e i fiori femmina su di un altro. I frutti, della grossezza di una pera piccola, contengono un sol grano albuminoso dal quale si ricava il grasso. Giunto tale grano a maturità e raccolto, lo si sottopone ad un bagno d'acqua di calce, che lo preserva dal contatto degli insetti.

Il grasso contenuto nel grano sta, in peso, in proporzione di un terzo. Come la ghianda del cacao, contiene dell'amido e delle materie albuminoidi.

La materia grassa è composta di una parte di butirrina, 19 % di oleina ed il rimanente, e cioè il più, di miristina, cristallizzante, bianca e fusibile a 31 gradi.

Nè l'enumerazione finisce perchè oggi le estrazioni

degli olii da frutti a mandorle, a bacche, a grani hanno progredito assai in seguito a molti esperimenti, aiutati dalle singole specie che la botanica va continuamente scoprendo.

Siccome tali prodotti in massima parte si ottengono nelle regioni del centro dell'Africa e nelle Indie, così gli inglesi e gli americani ne sono i più attivi ricercatori e sono pure i fortunati applicatori dei rispettivi meriti, e da ciò non è difficile desumere il perchè una quantità dei loro dolciumi presentano qualità caratteristiche, sia dal lato della composizione come da quello economico, che non possono essere ottenute da noi.

### *Burro di cocco.*

Come dissi sopra, dalla noce di cocco viene ricavato, con speciali procedimenti, un grasso vegetale, il quale è sovente utilizzato nella fabbricazione del cioccolato in unione al burro di cacao, là dove si richiede una riduzione di prezzo, stante che il burro di cocco è molto più economico ed ha il vantaggio di non irrancidirsi mai.

Il burro di cocco è adoperato anche per ungere le tavole dove si lavorano le caramelle, in sostituzione del burro fresco o dell'olio.

### *La margarina e la butirrina.*

Nella preparazione delle galette, dei biscotti secchi, dei plum-cakes, e di tutte quelle paste speciali destinate all'esportazione anche nei più lontani paesi,

non si adoperano che grassi vegetali in luogo del burro, appunto per la loro maggior resistenza ed inalterabilità.

La *margarina* normale offre infatti, in confronto del burro naturale, un notevole risparmio. Manipolata colla farina, rende la levata della pasta molto rapida, abbondante; la sfogliata riesce finissima e in generale le paste si mantengono morbide e fresche per lungo tempo.

La *butirrina* è una preparazione ancora più perfetta, essendo ricavata da una speciale lavorazione della crema di latte con grassi freschi raffinati a mezzo di sistemi brevettati, presentando così il vantaggio di conservarsi a lungo, senza irrancidirsi, essendo un prodotto puro e sterilizzato.

In certi casi è consigliabile una miscela di *butirrina* (3 parti) con burro naturale (1 parte). Il burro misto così ottenuto è perfettamente omogeneo, di elevato rendimento, ottimo, e, nello stesso tempo, economico, specialmente per chi deve fabbricare articoli di concorrenza.

### *Il « diamalt ».*

Il «diamalt» è un estratto ricavato dal malto verde con un processo speciale, sotto forma sciropposa, di colore più o meno bruno, che, per le proprie qualità fermentative, è un vero e provvido prodotto che agisce sul glutine della farina e conseguentemente rende il pane soffice, leggiero, di un profumo e sapore piacevolissimo. Esso non va confuso nè col lievito compresso, nè col lievito in polvere; il « diamalt » si unisce laddove sono usati detti lieviti, nonchè quello

comune di pasta acida, e regola e promuove tutto il processo della fermentazione, evitando che il lievito, come si dice in gergo da panettieri, passi di fermentazione e si faccia meno attivo. Ha poi un altro sensibile vantaggio, quello che oltre concorrere a mantenere la freschezza ed il bell'aspetto del pane, ne abbrevia il tempo normalmente necessario per la cottura.

Ormai l'uso del « diamalt » si è reso indispensabile in tutti quegli ambienti ove il processo della panificazione è svolto con criterii un po' moderni. In Italia specialmente ha rivoluzionato i sistemi antiquati, ed il pane lucido, così detto alla viennese, è in dominio di tutti. Niuno quindi dovrebbe aver timore a farne uso, inquantochè le sue qualità conservative, nonchè il sistema d'imballo in latte chiuse, permette di esportarlo e conservarlo ovunque. È sottinteso che, iniziato il recipiente, conviene mantenerlo chiuso e in un anbiente fresco, magari vicino alla ghiacciaia.

### *Le farine.*

Le farine si ottengono dalla macinazione dei cereali. Il re dei cereali è il frumento essendo il più adatto alla panificazione e specialmente alla fabbricazione dei biscotti e delle paste in genere.

Vengono inoltre adoperate, in certe evenienze, le farine di orzo, avena, segala, riso, mais, ed altre qualità più scadenti, cioè scarse di sostanze azotate, proteiche, glutine, ecc.

La conoscenza delle farine è uno dei principali elementi che necessitano per rendersi ragione dei fe-

nomeni che si verificano nelle paste in genere, sia in dipendenza delle combinazioni chimiche per le fermentazioni e relativo sviluppo, sia per la idratazione e la cottura.

La lavorazione moderna della pasticceria, come pure della panificazione, deve essere basata sul risultato degli studi della chimica e della fisica, dalle teorie del calorico a quelle del dinamismo o della resistenza dei corpi, e non come pel passato sui varii pregiudizi o sull'empirismo. La maggior ricchezza in potenza nutritiva nel grano è riconosciuta dalla maggiore durezza o compattezza del grano stesso.

Il maggior o minor peso del grano è pure in ragione alla sua potenzialità nutriente. Più un grano è piccolo, magro e duro, più è ricco di glutine; più ha peso, e più ha alto grado di panificazione.

Il grano di frumento deve essere macinato ben asciutto o, come si dice, stagionato, quando cioè non contiene più del 10, od al massimo il 14 % di acqua. Una maggior umidità potrebbe alterare le proprietà delle farine.

Al grano si deve togliere circa il 20 % di crusca per avere una buona farina, più il 7 % circa di tritello per avere il fiore di farina.

La composizione chimica del frumento è data da acqua, sostanze azotate, amido, destrina, zucchero, grassi, cellulosa e sostanze minerali.

Le *albumine vegetali* sono sostanze azotate solubili nell'acqua, prodotte dall'estratto acquoso delle farine.

Il *glutine* è solubile solo nell'alcool a non meno di 75 %; nell'acqua non si scioglie. Si ritiene che il glutine sia il prodotto dell'idratazione o della fer-

mentazione delle sostanze azotate. Una farina bene idrata dà infatti il 6 % in più di glutine.

L'*amido*, la *destrina*, e gli *zuccheri* appartengono alla classe degli idrati di carbonio. Costituiscono la parte amidacea della farina, che si trasforma in destrina, e quindi in zucchero, per l'azione degli acidi diluiti e per effetto del calore.

I *grassi* variano da cereali a cereali, e si riscontrano a preferenza nella corteccia, e così pure le sostanze minerali della cellulosa.

Il valore alimentare delle farine dipende dalla quantità di glutine che contengono. Il glutine, combinato coll'acqua, si riduce in pasta consistente, elastica e maggiormente dilatabile.

Le farine possono essere avariate se prodotte da grano avariato, immaturo, o non bene stagionato. Una cattiva conservazione o cattiva macinazione sono spesso causa di deterioramento delle farine. Le farine conservate in luoghi umidi, esposti a correnti umide o calde, vanno soggette all'inacidimento, alla fermentazione, e ad essere preda di parassiti animali e vegetali con serio discapito della integrità dei loro componenti chimici.

Ad evitare ogni inconveniente è bene adoperare farine non troppo vecchie, inquantochè vi ha una regola costante fra l'acidità di esse e la data della macinazione.

### *Gomma adragante.*

La gomma adragante è la mucillaggine disseccata, segregata dalla superficie del tronco di una specie di « astragalo » (piccola pianta spinosa della famiglia

delle Papilionacee) dell'Asia inferiore, originata per una trasformazione più o meno completa delle cellule midollari di detta pianta.

A noi arriva da Smirne, in pezzi di diversa grandezza, schiacciati, per lo più alquanto arcuati, in forma di lamine o di conchiglie, che mostrano alla superficie alcune strisce o piccoli cerchi concentrici, arcuati (adragante in lamine) od in pezzi sottili, piani, nastriformi, spesso molto sottili o quasi filiformi, più o meno arcuati, curvati, vermiformi, ecc. (adragante vermiforme o filiforme), i quali hanno un aspetto corneo alquanto tenace, difficili ad essere ridotti in polvere, bianchi quando la qualità è buona, trasparenti, senza odore e quasi senza sapore.

La gomma adragante si gonfia nell'acqua e, dopo un certo tempo si riduce in una mucillaggine senza colore.

Con una quantità in peso 50 volte maggiore di acqua bollente, essa forma una mucillaggine densa. In piccola parte è solubile anche nell'acqua fredda.

In confetteria viene adoperata come sostanza conglutinante per pastiglie.

### *Gomma arabica.*

La gomma arabica ha una parte importantissima nell'industria dolciaria, entrando nella fabbricazione delle pastiglie di gomma e di liquerizia, nelle gomme pettorali, e servendo per rivestire le anime o l'interno dei confetti, nonchè per molti altri usi.

Alla gomma si dà in generale la denominazione di « arabica » benchè provenga anche da altre regioni, ed

anzitutto dal Senegal. La più conosciuta e diffusa è tuttavia la gomma arabica Cordofan e si presenta sotto differenti aspetti per la varie scelte che subisce prima di arrivare sul mercato europeo.

Una chiara e dettagliata spiegazione dell'origine della gomma, della sua lavorazione, del suo mercato e della sua importanza è fatta dall'egregio sig. Demetrio Prada, al quale avevo dedicato la 3ª edizione di questo mio libro.

Nel pieno vigore della sua gioventù il Prada affrontò coraggiosamente i disagi di un lungo e periglioso viaggio nel Sudan, appunto per prendere visione del mercato della gomma sui luoghi di produzione. Diventò in seguito uno dei più grandi importatori d'Italia, esercitando tale commercio con quella competenza che ben pochi possono contendergli.

I ricordi del suo viaggio li raccolse in seguito in un elegante libro, riccamente illustrato, interessantissimo e pur sempre d'attualità anche al giorno d'oggi, benchè sia stato compilato da circa 30 anni.

Da poco è uscita una seconda edizione completata da nuove illustrazioni delle località da lui visitate e con importanti aggiunte che descrivono, con nuovi dati, il mercato attuale della gomma nel Sudan.

Il libro è intitolato *Da Milano al paese della gomma arabica*.

La gomma si sprigiona per incisione da un albero, specie di mimosa o pino egiziano che fa dei fiori gialli molto profumati.

La gomma viene classificata di differenti qualità a seconda del colore e della grossezza.

La gomma, dopo staccata dall'albero, viene fatta

essiccare al sole, e, formate le varie scelte, raccolta entro sacchi e spedita al mercato principale e di là alle varie destinazioni.

La gomma si scioglie lentamente nell'acqua fredda e più rapidamente nell'acqua bollente. Più si fa bollire a bagno maria, più diviene vischiosa; lasciata poi essiccare, si solidifica in massa trasparente.

L'aggiunta quindi di zucchero la rende delicatissima essendo già di per sè di grato sapore e piuttosto dolce.

### *Glucosio.*

Il glucosio è uno sciroppo ricavato, con mezzi industriali, dalla farina di patate, dal grano turco, dal sago e da altri cereali, per azione di acidi allungati sopra le fecole bollite che si trasformano in destrina dopo una serie di operazioni. Per ottenere uno sciroppo incristallizzabile e limpido, mediante il ripetuto passaggio da appositi filtri, si procede alla concentrazione entro enormi caldaie a vuoto con pompe aspiranti per portare il contenuto alla densità di 44 a 46 gradi.

Allo stato naturale il glucosio si trova nel succo di molti frutti zuccherini, i quali, contenendo pure degli acidi, ne impediscono la cristallizzazione.

### *Il miele.*

Il miele, come è noto, ci viene fornito dalle api. Prima che si conoscesse lo zucchero, il miele era l'unica materia dolcificante, ed in molte regioni, specialmente dell'Italia meridionale, entra ancora in

molti preparati e specialità locali, che mantengono le antiche abitudini.

Durante la guerra europea il miele ritornò ad acquistare valore, data la mancanza di zucchero; bisogna però convenire che mentre il miele costituisce se adoperato a sè, un buon alimento per le famiglie come si usa in Inghilterra, in Germania, ecc., adoperato invece per sostituire lo zucchero nella nostra industria, non ha dato prova di grandi vantaggi; sicchè astrazione fatta per la fabbricazione dei torroni e derivati, per altri lavori non è consigliabile. Il miele, benchè purificato e centrifugato, contiene sempre una parte di cera o quanto meno un profumo speciale che si conserva nella lavorazione e nella cottura, per cui altri profumi non si prestano per modificarne il sapore originale che prevale sempre.

Il miele, oltre ad essere — come ho detto sopra — un buon alimento dolce, molto in uso nei paesi nordici, ove viene adoperato come una marmellata di frutta, contiene inoltre delle proprietà medicinali; infatti si fanno anche delle pastiglie al miele, delle gomme e caramelle.

### *Il sale.*

Il sale è indispensabile all'alimentazione dell'uomo, provoca l'appetito e rende la digestione più completa.

Nella pasticceria il sale entra nella proporzione di 10 gr. circa ogni 500 di farina ed è indicato nelle paste sfogliate e in quelle levate. Esso viene sovente aggiunto, per quanto in minor proporzione, anche

nelle creme dove abbondano il burro ed il latte, per rendere più gustose e più digestive le creme stesse.

In Germania è abitudine fabbricare delle paste e dei biscottini speciali, molto salati, da mangiarsi accompagnati con birra.

Il sale è il solo alimento di origine minerale ed è estratto dall'acqua marina per mezzo dell'evaporazione al sole.

### *La vaniglia o vainiglia.*

La vaniglia o vainiglia è un baccello odoroso, prodotto da una pianta orchidea rampicante, originaria dalle regioni tropicali, come il Brasile, le Antille, la Guaiana ed il Messico.

La vaniglia è impiegata nella confetteria su vasta scala, perchè si ottiene da essa il più delicato dei profumi indicatissimo nella fabbricazione del cioccolato, dei confetti, nella pasticceria e nei liquori.

La migliore qualità si riconosce dalla sua grossezza e lunghezza; carica di parte grassa, è piuttosto pesante e possiede un odore delicatissimo e balsamico. I baccelli sono inoltre ricoperti di una specie di brina cristallizzata.

Questa qualità, ritenuta la migliore, si chiama appunto vaniglia brinata, ed è lunga circa centimetri 20.

### *Zucchero vanigliato.*

Lo zucchero assorbe molto facilmente l'aroma della vaniglia, perciò basta rinchiudere in un vaso un po' di zucchero impalpabile con l'aggiunta di

qualche baccello di vaniglia, che in poco tempo lo zucchero resta profumato.

Si usa inoltre pestare, in un mortaio, i baccelli di vaniglia collo zucchero, in modo da poter passare il tutto per uno staccio molto fino. In questo caso però lo zucchero riesce molto più carico di aroma e serve per dare profumo, qualora venga adoperato in piccole dosi.

Si ottiene pure l'alcoolato di vaniglia, mettendo la vaniglia stessa a macerare nello spirito.

## *La vaniglina.*

La vaniglina è l'essenza aromatica, specialmente abbondante in quella brina che si trova depositata sulla vaniglia, e, costando moltissimo, viene in commercio sostituita dalla vaniglina artificiale ad un prezzo molto più conveniente di quella naturale.

Questa si deve ad un processo chimico, che permette di estrarre dalla benzoina, o dal succo saccarino dei frutti delle piante conifere, od ancora dall'olio essenziale dei garofani, un etere, che, distillato e solidificato, dà una polvere bianca cristallina di un profumo balsamico pari a quello della vaniglia, ma molto più concentrato, in modo che 25 grammi di vaniglina, possono paragonarsi al profumo di kg. 1 di vaniglia originale.

La vaniglina ha quindi sostituito in gran parte la vaniglia nella confetteria e pasticceria, e viene adoperata liquida od in polvere: liquida, sciogliendola nello spirito, in polvere, profumando dello zucchero impalpabile nella proporzione di un chilo-

grammo di zucchero e 25 di vaniglina sciolta in poco spirito. Si amalgama bene insieme, si lascia asciugare nell'aria, muovendo il tutto di tanto in tanto e ritirandolo quando è secco in una scatola di legno.

### *La vasellina.*

La vasellina è un grasso minerale ricavato dal petrolio; ha l'aspetto di una pasta bianca, trasparente, purissima ed inodora. Non irrancidisce mai, ed è appunto per questa sua proprietà che viene adottata per ingrassare le tavole di marmo, gli stampi e cilindri per caramelle, in sostituzione dell'olio di mandorla e del burro. La vasellina è perfettamente innocua.

### *L'olio di vasellina.*

Trovasi in commercio pure un olio limpidissimo ricavato dalla vasellina e che serve nella confetteria a sostituire la vasellina stessa.

### *Zucchero.*

Il migliore degli zuccheri è lo zucchero di canna, chiamato anche saccarosio. Questo zucchero trovasi in commercio tanto greggio che raffinato.

Vi è pure lo zucchero ricavato dalle barbabietole, il quale, per le sue proprietà, differenzia di poco da quello di canna, potendo raggiungere i medesimi gradi di purezza e di raffinatezza.

Lo zucchero raffinato è il più indicato per la la-

vorazione delle caramelle, fondants, ecc., essendo quello maggiormente puro. Esso infatti contiene:

94 % di zucchero;
3 » di acqua;
$^1/_5$ » di ceneri;
3 » di materie organiche.

Lo zucchero greggio invece, tanto indigeno che esotico, varia le sue proprietà, anche perchè è più colorito e più grasso, e quindi si cristallizza più difficilmente. Lo zucchero si scioglie a freddo con un terzo del suo peso d'acqua. Nella nostra industria lo zucchero rappresenta la materia prima più importante.

Infinite sono le sue applicazioni; esso viene adoperato allo stato greggio, raffinato, cristallizzato, in polvere impalpabile, liquido, nonchè in ogni grado delle sue cotture. Serve nella confetteria, nella pasticceria, per fare sciroppi, liquori, ed in mille altre combinazioni industriali estranee alla nostra industria.

### *Per dividere le mandorle a metà.*

Lasciando le mandorle dolci sbucciate da un giorno all'altro nell'acqua fredda, si apriranno per metà molto facilmente.

### *Per conservare le uova.*

Il sistema più comune, e uno dei migliori per conservare le uova, è quello di immergerle nell'acqua di calce, che viene preparata nel modo seguente:

Si sciolgano 100 grammi di calce viva in 10 litri d'acqua (questa è la proporzione); si lascia riposare il tutto e quando il liquido si è chiarito, si versa sulle uova disposte colla punta in giù entro recipienti di legno cementati internamente.

Il liquido deve tener sempre sommerse le uova; durante i primi giorni è d'uopo assicurarsi di ciò, ed in caso che vi fossero scoperte le prime uova, si aggiunga nuova acqua di calce. Alla superficie si formerà una crosta, questa non si deve rompere se non quando si leveranno le uova.

Il recipiente può essere coperto ma non chiuso, e va tenuto in locale fresco.

Le uova da conservarsi dovranno essere freschissime, e sarà bene sorvegliarle continuamente, allo scopo di eliminare tosto quelle che si riscontrassero guaste, le quali contribuirebbero a guastare tutte le altre.

La conservazione delle uova a mezzo del freddo è la più indicata, ma occorre disporre di frigoriferi che tutti non possono avere.

### *Per montare gli albumi d'uovo.*

Quando montate gli albumi d'uovo, aggiungete un pizzico di allume di rocca in polvere, otterrete così una spuma molto più sostenuta, senza il pericolo che gli albumi possano granire.

### *Vernice di gomma arabica.*

Sciogliete 100 grammi di gomma arabica in altrettanto peso d'acqua, unitevi 100 grammi di sci-

roppo, passate per uno staccio ed in ultimo aggiungete, poco a poco, mezzo litro di spirito.

Lasciate il tutto riposare, ed avrete una vernice che servirà per lucidare i lavori in zucchero ed in pastigliaggio, le torte decorate di frutta, ecc.

### *Altra vernice per lucidare dolci, ecc.*

Fate bollire mezzo litro di latte, nel quale avrete spremuto il sugo di un limone per facilitare la separazione e far coagulare la materia grassa del latte stesso.

Aggiungete 500 grammi di gomma, sciolta densa a parte, mescolando il tutto e lasciando bollire a bagno maria.

Si fa passare poi da un filtro o da una tela, si lascia raffreddare, quindi si aggiungono un quinto di spirito e 100 grammi di zucchero semolato e si ritira il tutto in un vaso. Questo preparato serve per verniciare ogni genere di dolci e specialmente quelli rivestiti di pasta di mandorle e frutta candita.

Lo zucchero in polvere si può aggiungere anche prima che il liquido si raffreddi perchè si sciolga più facilmente.

### *Vernice per cioccolato.*

Si prendano gr. 500 di gomma benzoe o benzoino, che si lasciano in infusione in un litro di spirito, in luogo tiepido per alcuni giorni, rimestando con una spatoletta di legno.

Si passa poi il tutto per uno staccio e si ritira in un vaso, servendosene per verniciare i lavori modellati in cioccolato, e se la vernice è chiara (ciò che

si ottiene adoperando benzoe bianca) potrà servire molto efficacemente per verniciare i lavori fatti in caramella, e cioè canestri, alzate, fiori, ecc., resistendo così a lungo senza che la caramella s'inumidisca.

Si può ottenere la vernice più o meno densa, regolandosi nell'aggiunta dello spirito.

Desiderando approntare la vernice in poche ore, si faccia sciogliere la gomma collo spirito a bagno maria, usando ogni precauzione acciocchè il vaso non si rompa a rischio di provocare qualche disgrazia.

### *Brillantina.*

A dare maggior illusione a certi dolci fantasia, è molto indicato aspergervi un po' di brillantina bianca o colorata, secondo il caso. Ecco intanto in che modo si deve preparare:

Sciogliete a bagno maria, con poca acqua, 100 grammi di gomma arabica, aggiungetevi un albume d'uovo montato, e, per ultimo, un mezzo bicchiere ordinario di spirito a 90°, passando il tutto per uno staccio di crine o attraverso della tela.

Con un pennello stenderete leggermente questa gomma così preparata su lastre di vetro, passandole poi alla stufa un po' calda. Appena la gomma sarà essiccata, non tarderà a staccarsi dal vetro quasi da sè o coll'aiuto della lama di un coltello.

Ripetete continuamente questa operazione finchè avrete ultimata la gomma, pennellando sempre sui vetri senza attendere che si raffreddino.

Colorando la gomma, otterrete la brillantina colorata. Alla brillantina bianca si dà generalmente un po' di azzurro.

Si può fare la brillantina anche con sola gomma arabica sciolta in acqua a bagno maria, passandola per uno staccio e procedendo nell'identico sistema sopra indicato.

### *Stampi di gesso.*

Per l'esecuzione di certi dolci fantasia — ad es. per fare un cavolo, degli asparagi, una pannocchia di granoturco, ecc. — che ho spiegato nel capitolo nono — ho suggerito di servirsi di appositi stampi di gesso che non si trovano in commercio, a meno di ordinarli espressamente ai fabbricanti specialisti in genere; ma trattandosi di soggetti facili ad essere riprodotti, indicherò il modo di farli.

Supposto che vi occorra lo stampo di una foglia di cavolo, non avrete che procurarvi una foglia naturale del medesimo, con ben pronunciate le sinuosità, assicurarla sul tavolo di marmo con un po' di ghiaccia gommata o pasta di mandorle e formare una sponda, in giro alla foglia, con quattro assicelle riunite insieme da una fune, lasciando un piccolo spazio tra la foglia e la sponda.

Prima d'introdurvi il gesso, darete una leggera pennellatura di olio sulla foglia, sul fondo e sulla sponda interna delle assicelle.

In un vaso intanto, a metà pieno d'acqua, introdurrete, poco per volta, del gesso fino, preferibilmente scagliola, e, dimenando con una spatola, farete assorbire tutta l'acqua da formare un impasto non troppo denso, liscio e senza grumi, che verserete con precauzione sulla foglia di cavolo, fino a 5 o 6

centimetri di altezza, e cercando di far entrare il gesso in tutte le cavità del modello così improvvisato.

Appena il gesso avrà fatto presa, staccate le assicelle, levate la foglia con precauzione, togliete con un temperino le sporgenze inutili, e mettete lo stampo nella stufa ad asciugare prima di adoperarlo.

Col medesimo sistema potrere fare lo stampo per gli asparagi, copiandone uno tagliato per metà se si tratta di fare uno stampo d'un sol pezzo.

Dovendo fare uno stampo doppio, per ottenere gli asparagi intieri, introdurrete l'asparago per metà, in tutta la sua lunghezza, orizzontalmente, entro uno strato di terra creta grassa o pastellina.

Quando avrete riprodotta la prima metà, togliete la creta, praticate nuovamente la sponda in giro allo stampo, e fatti alcuni fori rotondi e conici che serviranno da cerniera allo stampo stesso, date una pennellata d'olio e colatevi il gesso nel modo sopra indicato. Così farete per qualunque altro modello che crederete di riprodurre.

Ora che ritornano di moda i dolci decorati con bordi di pasta di mandorle e che generalmente la pasta viene modellata entro stampi di gesso o di legno intagliati di differenti disegni, se non vi riuscisse di prepararveli voi stessi, potrete rivolgervi alla ditta *Eredi Melzi* di Milano, che si è specializzata per la fornitura di macchinari ed attrezzi per pasticcieri e confettieri, e tiene pure un ricchissimo assortimento di ogni qualità di stampi di gesso, di legno, di metallo, di caoutchouc, ecc., per fondenti e per qualunque dolce fantasia.